



Leverancier:	Plantation
Drank:	XO 20 th Anniversary (25)
Land:	Barbados
Inhoud:	70 cl
Alc. %:	40% Vol.
Productnummer:	04-03-01-002

Wat zegt ons panel over deze drank

Eerst komt het aroma van gedistilleerde alcohol gevolgd door hints van vanille in combinatie met koude chocolademelk. Even wachten en dan verschijnen er hints van steenfruit en florale tonen.

Zoals de leverancier vermeld ongelooflijke zachtheid en complexiteit. Het onthult een verfijnd palet van chocolade, vanille, rijpe banaan, geroosterde kokosnoot en een vleugje (hazel/pecan)noten.

Wat zegt de leverancier over deze drank

Neus: Het prachtige bloemig/fruitige openingsaroma is transcendent, daarna komen geuren vrij van vanille, cacao en melkchocolade.

Smaak: De verrukkelijke mangotoetsen getuigen van zijn hoge leeftijd, het resultaat van een lange rijping in Franse eiken vaten.

Aanvullende informatie

Typisch Caribisch

Ter ere van Alexandre Gabriel's 20ste verjaardag als Master Blender, creëerden we Plantation XO 20th Anniversary met een mix van typische extra-oude rums uit Barbados.

Meer dan tien jaar later zijn we nog steeds erg trots op deze rum, die nog steeds veel lof en onderscheidingen krijgt.

De reis

Deze rum wordt eerst vele jaren gerijpt in bourbonvaten op Barbados, waarna hij in vaten de oceaan over wordt gevaren naar het zuidwesten van Frankrijk om verder te rijpen in kleine Franse eikenhouten Ferrand-vaten.

Dit eeuwenoude proces van "dubbele rijping" zorgt voor een ongelooflijke zachtheid en complexiteit. Het onthult een verfijnd palet van chocolade, vanille, rijpe banaan, geroosterde kokosnoot en een vleugje verse mango noten. Met een opmerkelijk lange afdrank is Plantation XO 20th Anniversary echt een rum om van te genieten.

Over het Leverancier

Gepassioneerd, nieuwsgierig, verfijnde smaak voor schoonheid, Alexandre Gabriel is een onvermoeibare ondernemer op zoek naar perfectie. Als ambachtelijke zakenman levert hij het beste product af door de meest geavanceerde en precieze productiemethoden toe te passen. Hij weet dat een grote cognac, een superieure rum, bovenal een krachtige

emotie is die gedeeld moet worden. Alexandre Gabriel past de discipline en passie van oude ambachtslieden, handwerkslieden en goudsmeden toe op zijn rum en cognac.

In 1989 ontdekt Alexander Gabriel Maison Ferrand, één van de oudste gedistilleerde merken in de Cognacstreek. De reputatie van het Huis is onbetwistbaar maar de verkoop blijft achter. Een onmiddellijke verliefdheid grijpt toe en Alexandre Gabriel duikt met uitbundigheid in de details en het ambacht van de Cognac productie.

Reizen volgen passie en al snel creëert Alexandre Gabriel een toegewijd distributienetwerk van even gepassioneerde partners. Hij bouwt voort op zijn waarden en visie voor het Huis. Twintig jaar later zijn de meeste van zijn oprichters nog steeds bij elkaar.

In de jaren 90 komt Alexandre Gabriel de Caraïben uit op zoek naar de beste rums uit de streek. Plantation is geboren: een artisanale reeks rums van de grote terroirs van de tropen. Vijftien jaar rum maken later, in 2012, wordt Alexandre bekroond tot Master Rum Blender of the Year op de Golden Rum Barrel Awards en wordt hij uitgeroepen tot Distiller of the Year door The American Distilling Institute.

Vandaag de dag, president en eigenaar van Maison Ferrand, heeft Alexandre Gabriel lof geogst in de hele categorie en industrie. Hij concentreert zich op drie belangrijke sterke dranken die de passie en visie van Maison Ferrand vertegenwoordigen: Ferrand Cognac, Citadelle Gin, en Plantation Rum: authentieke dranken die de individuele terroirs die ze gemaakt hebben tot uitdrukking brengen.

Alexandre Gabriel, een vindingrijke manager, besluit een deel van zijn cognacvaten te verkopen aan andere producenten, met name rumproducenten. De Caraïben en Latijns-Amerika staan nu op zijn radar. Al snel onthult de regio tientallen unieke en fascinerende rum-expressies die de aandacht van de rum-maker trekken. Elk eiland brengt zijn eigen ontdekkingen.

"Ik hou van authentieke producten die de persoonlijkheid uitdrukken van het land waar ze vandaan komen.

Ik vind de diversiteit fascinerend, uitbundig. De vreugde om de beste rum te proeven, direct uit de distilleerketel van het ene eiland naar het andere, is zalig. De mate van gisting en distillatie is altijd uniek. En dit is waar ik een kans zag! Ik vroeg me af (en kon proeven) wat mijn team en ik zouden kunnen doen met zulke uiteenlopende distillaties. Op dat moment wist ik in mijn hart dat we de rijpingsmethoden in houten vaten die we zo goed kenden van de productie van Cognac, konden perfectioneren. Voila, het idee voor Plantation is gelanceerd."

Ik ben opgegroeid op een boerderij, ik woon er nu ook op, en wat me boven alles fascineert is het agrarische aspect van onze sterke dranken. De naam Plantation wil de belangrijkste terroirs en culturen van de rum weerspiegelen.

Alexandre Gabriel brengt nu meerdere maanden per jaar in de Caraïben door met het zoeken naar schatten: de beste rumvaten die hij kan vinden. Zijn inspanningen hebben zich ruimschoots uitbetaald in de partnerschappen die hij is aangegaan met even gepassioneerde lokale producenten. Hij heeft duurzame relaties opgebouwd met de beste Caribische distilleerderijen. Plantation is ook eigenaar van de mythische West Indies Rum Distillery in Barbados en is aandeelhouder van National Rum of Jamaica, eigenaar van Clarendon Distillery en Long Pond Distillery. Dankzij deze investeringen in de productie

van rum kunnen wij de bevoorrading en de kwaliteit van deze twee belangrijke terroirs, Barbados (waar de rum in de 17e eeuw werd uitgevonden) en Jamaica, veiligstellen.

Analyse van de drank

Alcohol %:	40% Vol.
Aanvullend:	
Grondstof:	Melasse
Fermentatie:	3 tot 5 dagen
Distillatie:	Twin Column en Pot Still (Gregg's Farm)
Tropische rijping:	8 tot 15 jaar. De rums worden gekozen om hun structuur met aromatische kenmerken die geschikt zijn voor een intensieve rijping op eikenhout.
Continental rijping:	2-10 jaar. Een mix van zeer oude rums, afgewerkt in veel verschillende soorten vaten, variërend van nieuw wit eiken tot Bourbon vaten en Ferrand vaten, elk met een verschillend niveau van toasting.
Dosering:	20 g/L
Kleurstoffen:	Toegevoegd als dat nodig is om kleurverschil tussen batches te voorkomen.

Prijzen

2016:	Gouden Medaille Rum XP Best in Class Miami Rum Festival
2017:	Gouden Medaille World Spirits Award
2018:	91 punten Ultimate Spirits Challenge