



Seit 2009 segeln die 3 Kapitäne mit einer kleinen Stammcrew sowie zahlreichen wechselnden Trainees über den Atlantik und treiben dabei Handel wie vor 150 Jahren.

Das besondere an diesen Abfüllungen sind die begrenzten Mengen. Wie früher wird nur das abgefüllt, was auch vorhanden ist. Zum einen ist an Bord nur Platz für ca. 16-22 Fässer (je nach Größe). Und zum anderen werden keine Blends nach speziellen Geschmacksmerkmalen ausgerichtet, so dass jede Edition ihren ganz besonderen Reiz hat. Dies macht den Rum von Tres Hombres zu echten Sammlerstücken!



Tres Hombres Rum Edition 45 „La Palma Quince“, 15 Jahre

Das Zuckerrohr für die Tres Hombres Edition 45 „La Palma Quince“ wird auf den Feldern der Destillerie Aldea, La Palma, ohne Einsatz von Düngemitteln oder Pestiziden angebaut. Nach der Destillation reifte der Rum auf La Palma volle 15 Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern und Fässern aus spanischer Eiche. Anschließend wurde der Rum im Frachtraum von Tres Hombres während der fast 10.000 Meilen lange Segelreise für weitere 6 Monate gereift. Da das Schiff ständig in Bewegung ist, wird der Kontakt mit dem Holz intensiviert. Die Fässer aus Ruby Port, Rotwein und Moscatel verströmten während der Zeit an Bord ihren Geist und sorgen so für einen unvergesslichen Abgang.

Verkostungshinweis:

In der Nase eine Explosion von Zitrusfrüchten, Vanille, floralen Tönen, Paprika und Schokolade. Auch am Gaumen finden sich diese komplexen Eindrücke wieder. Der Geschmack bleibt lange auf der Zunge und ganz zum Schluss kommt ein pfeffriger, aber weicher und warmer Nachgeschmack.

0,7l., 49,90 Euro

Tres Hombres Rum Edition 46 „Old Bajan Barbados“, 8 Jahre

Diese Abfüllung stammt aus der Foursquare Distillery auf Barbados und wurde von Master Destiller Richard Seale persönlich destilliert. Seale ist weltweit bekannt für seine hervorragende Qualität und mit diversen Medaillen ausgezeichnet, für bester Destiller, bester Rum und beste Rum Destille.

Die Tres Hombres hat sich für die Edition 46 einen 8-jährigen Rum ausgesucht, der in 2011 im Pot Still destilliert wurde und bis Januar 2020 vor Ort reifte. Anschließend erhielt der Rum an Bord der Tres Hombres ein 6-monatiges Finish in Portwein-, Madeira und Oloroso Sherry Fässern. Jede Flasche ist aufwendig mit Motiven der Tres Hombres und ihren Reisen verziert. Das Design mit dem kleinen Henkel erinnert an alte, maritime Zeiten. Verschluss mit einem Naturkorken und mit Bienenwachs versiegelt. Jede Sorte hat ihre eigene Farbe. Um dies zu erreichen wird das Wachs mit Farbpigmenten gemischt, die in einer traditionellen Windmühle in Den Helder aus natürlichen Rohstoffen gemahlen werden.

Verkostungsnotiz:

Wird die Flasche geöffnet, strömt das Aroma direkt durch den gesamten Raum. Es verbreitet sich eine würzige Nase mit Noten von Eiche und salzigem Karamell. Nach wenigen Minuten entfalten sich die typischen Foursquare-Noten wie Kokosnuss, Schokolade und würzige Aromen, ergänzt um eine angenehme Fruchtigkeit. Im Abgang kommt das aufwändige Fass-Finish zur Geltung und überzeugt mit einer fruchtigen Süße.

0,7l., 59,90 Euro

Tres Hombres Rum Edition 47 „La Favorite Martinique Vieux“, Bourbon Aged

Die Edition 47 „La Favorite Martinique Vieux“ wurde auf Martinique aus lokal angebautem Zuckerrohrsaft und nach Fermentation von natürlich gewachsener Hefe destilliert. Die Fahrt durch die Karibik und zurück nach Amsterdam, während dessen der Rum unterschiedliche Temperaturzonen und dem salzigen See-Milieu ausgesetzt war, haben diesem exzellenten Rum sein unverwechselbares „Tres Hombres-Finish“ verliehen.

Verkostungsnotiz:

Die Nase des La Favorite Martinique Vieux ist leicht süßlich, während sich am Gaumen torfige Noten und salziges Karamell zeigen.

0,7l., 79,90 Euro

Tres Hombres Rum Edition 48 „Republica Dominicana 18 Jahre“ Solera

Sherry Oloroso, Moscatel und Weinfässer, die fast 5000 Seemeilen über den Nordatlantik zurück nach Amsterdam, während dessen der Rum unterschiedliche Temperaturzonen und dem salzigen See-Milieu ausgesetzt war, haben dem Rum aus dem Hause Oliver & Oliver für die Edition 48 „Republica Dominicana 18 Years“ sein unverwechselbares „Tres Hombres-Finish“ verliehen. Vor diesem Finish wurde der Rum in der Dominikanischen Republik im Solera-Verfahren in ehemaligen Bourbon-Fässern gereift.

Verkostungsnotiz:

Die Tres Hombres Edition 48 überzeugt in der Nase mit einem schönen Duft nach exotischen Früchten. Am Gaumen ist der Rum ebenfalls fruchtig, etwas süßer und hat einen tollen starken Nachgeschmack!

0,7l., 69,90 Euro



Tres Hombres Rum erhalten Sie bei:

www.frankbauer360.de