



Bayou Single Barrel Rum

Producent: Bayou
Område: Louisiana
Land: USA
Alkohol: 40,0

Bayou Louisiana Single Barrel Rum #2 er en modnet rom, som har ligget på brugte rødvinstønder i 3 år – denne rom er ikke modnet på solera-systemet, og skiller sig på denne måde ud fra de øvrige aftapninger i serien. Den høje varme i Louisiana påvirker modningen af rommen i en meget positiv retning, og giver hurtigt rommen en meget moden smag. Dette kommer til udtryk i oplevelsen af rommen som er blød, afrundet og kompleks, med en yderst velintegreret alkoholfornemmelse. At rommen er modnet på brugte fade hvorpå der tidligere har ligget rødvinfade, giver tilmed en meget meget frugtig smagsprofil til rommen.

Rommen dufter krydret af røde bær, let krydret, figer – derudover tropisk frugt og brændt egetræ. Smagen er fed, fyldig og meget sødmefuld uden tilsat sukker. Det er ganske enkelt en fantastisk dram.

Bayou Rum er noget så specielt som amerikansk rom fra sydstaten Louisiana. Bayou Distillery ligger i byen Lacassine og blev etableret af tre venner tilbage i 2013. Deres rom er produceret på lokal sukkerrørsmelasse, destilleret på små batch-destilleringsapparater og modnet på amerikanske egetræsfade via solera-systemet, kendt fra sherry-produktion. Destilleriets *masterblender* er den unge romkomet Reiniel Vicente Diaz, som har rødder i den cubanske og dominikanske romproduktion.