



## Plantation Pineapple 2002

**Producent:** Plantation  
**Område:** Caribien  
**Land:** Trinidad  
**Alkohol:** 40,0

Det var en stor dag for cocktailnørder da Plantation Pineapple første gang så dagens lys. Hvad der adskiller denne "spiced" rom fra andre i genren, er måden, den laves på. Her er ikke tilsat nogle kunstige aromaer - i stedet er den omhyggeligt produceret efter en gammel opskrift på ananasrom fra 1800-tallet. Den hvide rom, Plantation 3 Stars, infuseres med "barken" af de små, søde Victoria ananasser og infusionen destilleres efterfølgende. Imens lægges ananaskødet i Plantation Original Dark og denne blandes med den destillerede infusion. Derved får man både en utrolig (og frem for alt naturlig) ananasaroma og en skøn men afstemt sødme. Dine daiquiris vil aldrig være de samme!

**Farve:** Mørk gylden

**Duft:** ANANAS! Bagved frugten fornemmes varme krydderier a la nelliker og kardemomme.

**Smagsnoter:** Smagen er ikke så sød, som man kunne forvente. Her finder vi endnu engang ananas, samt kanelsukker og maracujá.

**Serveringsforslag:** Prøv den i daiquiris, prøv den i mai tais, prøv den i Old Fashioneds ... bare prøv den!