



**PLANTATION**  
RUM

*Pressemitteilung*



**Stiggins' Fancy Smoky Formula:  
Der Ananas-Klassiker von  
PLANTATION Rum mit einem  
feinen Hauch von irischem Torf.**

Plantation Rum verleiht seinem legendären und preisgekrönten Stiggins' Fancy Pineapple eine aromatische Wendung und reift ihn in ehemaligen Teeling Single Malt Irish Whiskey-Fässern für eine unverwechselbare und köstlich rauchige Note. Ein originelles Geschenk für Rum- und Whiskeyliebhaber.

**LIMITED EDITION**



## Das Geschenk für Mixologen entwickelt sich weiter

Der Stiggins' Fancy Pineapple ist das perfekte Beispiel für die Experimentierfreude von Master Blender Alexandre Gabriel. Er tat sich damals mit Cocktail-Historiker David Wondrich zusammen, um einen handwerklichen Rum mit Ananas-Infusion zu kreieren. Das Endergebnis war so unwiderstehlich, dass es zu einem festen Bestandteil des Plantation-Sortiments und Gewinner zahlreicher Rum-Awards wurde. Der Name ist eine Hommage an den von Charles Dickens kreierten Charakter „Reverend Stiggins“, dessen Lieblingsgetränk „Ananas-Rum“ (verborgen in einer Tasse) war.

Die von Hand geschälten Rinden der Queen Victoria-Ananas werden in den Plantation 3 Stars White Rum eingelegt und dann in den traditionellen Kupfer-Pot Stills destilliert. Auch das Fruchtfleisch der Ananas wird verwendet. Dieses liegt 3 Monate lang im Plantation Rum Original Dark. Die Infusion und das Destillat werden dann verblendet. Das Resultat ist ein üppiger Geschmack aus tropischen Früchten und warmen würzigen Noten. Vor allem Daiquiri-Liebhaber freuen sich!





## Spirituosen-Innovation von Plantation Rum und Teeling Whiskey

Auf seinen Reisen rund um den Globus um die Terroirs von Rum und anderen feinen Spirituosen zu erkunden, liebt Alexandre Gabriel den Austausch mit anderen Visionären, die seine unstillbare Neugier teilen. Einer diese Seelenverwandten ist Alex Chasko, Master Distiller und Blender in Dublins Teeling Whiskey Distillery. Er ist gleichermaßen begeistert von den Möglichkeiten sowohl traditioneller als auch innovativer Techniken beim Destillieren und Reifen von Spirituosen. Natürlich begrüßte Alexandre die Möglichkeit Teeling Whiskey-Fässer gegen Plantation Rum-Fässer zu tauschen und zu experimentieren. Bereits 2019 hat die „unkonventionelle“ irische Whiskeymarke eine spezielle Small Batch-Edition gelauncht, mit einem Finish in Ex-Plantation Rum-Fässern.

Alexandre wählte den Stiggins' Fancy Pineapple und legte ihn in 200-Liter-Eichen-Fässer, in denen zuvor Teelings getorfte Irish Single Malt reifte. Der moderate Torfanteil verleiht eine schöne ausgewogene Rauchnote, markant aber harmonisch in Verbindung mit dem fruchtbetonten Pineapple. Der Smoky Formula gibt Cocktails eine unerwartete Note und offenbart seine Vielfältigkeit, wenn er pur getrunken wird. Es handelt sich hierbei um eine Limited Edition in einer auffälligen Geschenkverpackung, die die Geschichte von Plantation Rum und Teeling Whisky, inspiriert von Reverend Stiggins in seinem Heißluftballon, erzählt. Eine wahre köstliche Entdeckung für Rum- und Whisk(e)yliebhaber.





## Die Details

Der Plantation Stiggins' Fancy Pineapple wurde in ehemaligen Teeling Irish Single Malt Whiskey-Fässern für 4 bis 6 Monate gefinished und mit 40 % vol. abgefüllt.

## Tasting Notes

Ein äußerst reichhaltiges und köstliches Bouquet. Rauchige Noten und Aromen von tropischen Früchten, Ananas, Zitruschalen vereinen sich beeindruckend mit einem Hauch von trockenem Torf.

Am Gaumen ist diese Spirituose angenehm und facettenreich strukturiert, mit Anklängen von reifen Bananen, Ananas und Gewürzen. Diese Spezialität verabschiedet sich harmonisch mit einem rauchigen Abgang.





Alexandre Gabriel und Alex Chasko in der Teeling Whiskey Distillery in Dublin, Irland.



Die Queen Victoria Ananas ist mit ihrem intensiven Geschmack perfekt geeignet.



Das ganze Team von Maison Ferrand hilft mit. Die Ananas werden von Hand geschält und geschnitten.

