

William Hinton, 3YO Dark Rum

Al vanaf het begin van de 15e eeuw, ten tijde van de kolonisatie door Portugal, wordt er al suikerriet verbouwd op Madeira. Al snel werd duidelijk dat de klimatologische omstandigheden en de vulkanische bodem van het eiland een bijzonder positief effect hadden op de kwaliteit van het suikerriet.

In 1838 zet William Hinton's gezin voet aan wal op Madeira om later de "Fábrica do Torreão" op te richten; een fabriek waar met stoom aangedreven machines het sap uit het suikerriet werd geperst. Dit lokale suikerrietsap bleek van opmerkelijk hoge kwaliteit te zijn en uitermate geschikt voor de productie van hoogwaardige rum waaruit uiteindelijk de Madeira Agricola Rum werd geboren.

De oude lokatie van de fabriek van de Hinton's is inmiddels getransformeerd tot een prachtige openbare botanische tuin genaamd Santa Luzia gardens, waar de bewaard gebleven imposante oude schoorsteen nog steeds dienst doet als monument om William Hinton te eren voor zijn verdiensten voor de Madeiraanse rumindustrie.

De traditie van William Hinton Rum wordt sinds 2006 voortgezet door "Engenho Novo da Madeira"; Een club gepassioneerde rumfreaks die de meer dan 100 jaar oude distilleerkolom van de "Fábrica do Torreão" weer hebben gerestaureerd en in ere hersteld, zodat de komende generaties kunnen blijven genieten van de bijzondere rums van William Hinton.

Soort Spirit:	Rum
Variëteit / Type:	Bruine rum (Madeira Agricola rum)
Herkomst:	Madeira
Land:	Portugal
Distillateur:	Engenho Novo da Madeira
Type distilleerketel:	Continuous still copper column
Bottelaar:	Engenho Novo da Madeira
Ingrediënten:	Suikerrietsap
Kleur:	Amber
Geur:	Aards, gedroogde vruchten, vanille.
Smaak:	Rijpe, volle, aanzet met hints van peper en Madeira-cake, gevolgd door een lange zachte afdrank.
Rijping:	3 jaar gerijpt op Frans eikenhouten vaten
Leeftijd / jaartal:	3 jaar oud
Alc %:	40%
Website producent:	http://williamhintonrum.com/

