

Pere Labat Rhum Doré



ArtNr.:	10332
Preis:	23,80 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Alter:	4 Jahre
Destillerie:	Pere Labat - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

goldfarben, 4 Jahre in Eichenfässern gereift, aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt, kann pur getrunken werden, für Edelcocktails geeignet.

Destillerie Info

Pere Labat - Guadeloupe

Die Insel „Marie Galante“ gehört zu Guadeloupe, hat die Form eines Pfannkuchens mit einem Durchmesser von 15 km und verfügt über drei Rum-Destillen. Eine davon befindet sich auf der Domaine Poisson, welches im 18. Jahrhundert eine Zuckerrohrfabrik war, was man auch heute noch sehr gut erkennen kann. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde diese von Monsieur Rameau übernommen und er beschloss, eine kreolische Säulendestille aus Kupfer anzuschaffen und in der Tradition des Brennmeister-Pioniers Pater Péré Labat Rum zu destillieren. Der landwirtschaftlich hergestellte Rhum Agricole von Péré Labat wurde aufgrund seiner reinen, handwerklichen Verarbeitung schnell bekannt und verbreitete sich aus Guadeloupe über die ganze Welt. 2007 kaufte Jean-Cédric Brot diese kleine Destille und führt die Erfolgsgeschichte fort. Die Auswahl des Zuckerrohres nach seinen organoleptischen Eigenschaften, die frische Verarbeitung aufgrund der sehr kurzen Wege und die relative lange Fermentationszeit von 48 bis zu 72 Stunden erzeugen einen sehr frischen und natürlichen Geschmack, der nicht nur im berühmten Mini-Cocktail „Ti-Punch“ schmeckt, sondern auch pur genossen ein wahrer „Wirbelwind“ von Aromen im Mund ist.