Neisson Extra Vieux



ArtNr.:	10317
Preis:	75,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Neisson - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser harmonische Blend reift für sechs bis acht Jahre, in Eichenfässern verschiedener Größe, im Nordwesten der Insel Martinique. Farbe: Helles Bernstein. Duft: Komplexer Geruch nach Obst, Vanille und süßen Gewürzen. Geschmack: Getrocknete Früchte, Zimt, zarte Zitrusnoten und Eichenholz. Nachklang: Lange anhaltend mit würzigen, süßen Nuancen. Fazit: Dieser Neisson Rum verbindet die Reichhaltigkeit des frischen Zuckerrohrsafts mit den feinen Aromen von Vanille und feinen Gewürzen.

Destillerie Info

Neisson - Martinique
Neisson ist eine kleine Rumdestillerie in Le Carbet im Nordwesten der Insel Martinique. Sie wurde 1931 durch die Brüder Jean und Arien Neisson gegründet. Sie erwarben 20 Hektar Land bei La Thieubert südlich der alten Hauptstadt Saint Pierre und in Sichtweite des Vulkans Mont Pelèe. 1958 wurde eine Kolonnendestille aus Kupfer vom Typ „La Savalle“ eingeführt, die unter dem kreolischen Namen „Zepol Kare“ bekannt ist. Die Destillation in der Kupferdestille und der besonders hohe Zuckergehalt des Zuckerrohrs der Felder von Neisson sind verantwortlich für einen besonders geschmacksintensiven Rhum. Die Produktion liegt bei ca. 400.000 Liter Rum aus 4.000 Tonnen Zuckerrohr. Es werden verschiedene weiße Rums mit einem Alkoholgehalt zwischen 50 und 70 Prozent, sowie gereifter brauner Rum mit 40 und 45 Prozent produziert. Neisson ist neben La Favorite in Fort de France die einzige Destillerie in Familienbesitz auf Martinique.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	RoccoKKDE
Datum:	2014-05-20
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein junger Rum der in der Nase angenehm ist und Erwartungen steigern lässt. Beim ersten Schluck sind die 45% Vol. sofort präsent. Ein Rum der kräftig daher kommt.

Nach dem Schlucken bleiben lange die Gewürze im Mund. Aussehen: Helles GoldGeruch: Obst, SüßeEindruck: Kräftig, Holz, Mundgefühl: Wuchtig, kräftig und munderfüllendNachklang: lange mit Gewürzen am Gaumen