Montebello Vieux 8 Jahre

ArtNr.:	10304
Preis:	58,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Montebello - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Farbe: Mattes Gold.
Geschmack: Recht weich mit einer frischen, jugendlichen Note, schöne Leichtigkeit, fein-würzig, Eiche, Rosine, Honig, Zeder, leichte Süße, die sich erst etwas später bemerkbar macht.
Nachklang: Bleibt lange und angenehm am Gaumen.

Destillerie Info

Montebello - Guadeloupe

Man kann es sich kaum vorstellen, aber im Jahr 1900 gab es auf der Karibikinsel Guadeloupe sage und schreibe 100 Brennereien, von denen in der heutigen Zeit nur noch 10 geblieben sind. Die Destillerie, die den „Montebello Rum“ herstellt liegt in der Ebene von Petit-Bourg, bei „Carrére“ und wurde 1930 erbaut. Seit 1975 vermarktet die Familie Marsolle ihren Rhum Agricole unter der Bezeichnung Montebello und die Destille wurde zwischenzeitlich auf modernsten Standard gebracht. Mehr als 90% des unbehandelten Zuckerrohres wird in der Umgebung von Carrére durch Kleinbauern von Hand geerntet und ganz frisch in die Destille zur weiteren Verarbeitung geliefert. Nach der Zerkleinerung und Pressung werden die Rückstände, die sogenannte „Bagasse“ in den großen Kornspeichern gelagert um anschließend als ökologischer Brennstoff für die Produktion und Destillation wieder verwendet zu werden. Danach gärt der Zuckerrohrsaft unter Beigabe einer speziellen „langsamen“ Hefe zwischen 48 und 72 Stunden, um seine Aromen dabei nicht zu verändern. Es kann schon mal passieren, dass es in die offenen Gärbottiche regnet – auch das trägt zum speziellen Aroma des Montebello Rums bei. Die Vorschrift beim Rhum Agricole besagt, dass eine kontinuierliche „kreolische“ Destillation erfolgen muss und hier kommen zwei verschiedene zum Einsatz: eine aus Kupfer für die Premium-Rums und eine aus Metall, für die klassischen Rums. Danach muss der Rum mehrere Monate ruhen, bis er langsam mit Wasser auf Trinkstärke reduziert wird. Als noch keiner so richtig daran dachte, kam der Visionär Alain Marsolle in den 70er Jahren bereits auf die Idee, den Rum in Fässern reifen zu lassen und ihn nicht

gleich für den beliebten „Ti-Punch“ zu verwenden. Er besorgte sich dafür eigens gebrauchte Bourbon Fässer aus Amerika und produzierte „Rum Vieux“, also alten gereiften Rum.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Thomas W
Datum:	2018-08-01
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Riecht sehr tropisch und fruchtig. Ein bisschen wie ein Jamaica-Rum. Toll! Aber der Geschmack ist kräuterig und mineralisch/medizinisch. Fand das etwas irritierend.