La Mauny Vieux VSOP



ArtNr.:	10262
Preis:	39,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	4 Jahre
Destillerie:	La Mauny - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rhum Agricole von La Mauny reifte für mindestens 4 Jahre im Eichenfass auf Martinique. Farbe: Gold. Duft und Geschmack: Fruchtig und fein, zeigt leichte - harmonisch eingefügte - Eichennote und etwas Toffee. Nachklang: Weich und angenehm. Fazit: Genießen Sie den La Mauny Vieux VSOP nur pur - Sie werden begeistert sein!

Destillerie Info

La Mauny - Martinique

Es gibt einen Spruch, der besagt „die schönsten Mädchen der Karibik kommen aus Martinique“. Als im Jahr 1749 der bretonische Graf Ferdinand von Mauny, Berater des Königs von Frankreich nach Martinique kam verliebte er sich prompt in die Tochter eines Farmers im Süden der fruchtbaren Insel und heiratete sie. Doch damals konnte er von der über 250-jährigen Erfolgsgeschichte des „La Mauny“-Rums noch nichts ahnen. Das nach ihm benannte Anwesen in Rivière Pilote produzierte zunächst hauptsächlich Zucker und den Vorgänger des Rums, den sogenannten „Taifa“, einen höllisch-scharfen Schnaps. Erst in den 1920er Jahren spezialisierten sich die Brüder Bellonnie auf Rum und modernisierten die Destillerie mit einer Kolonne, neuen Mühlen und einer Dampfmaschine. So konnte die Nachfrage der Einwohner von Martinique befriedigt werden und der Grundstein für „La Mauny“-Rum wurde gelegt. „Maison La Mauny Rums“ erhielt 1996 die Bezeichnung zum AOC Produkt und muss seither alle strengen Anforderungen der „Appellation d`Origine Controlee“ aus Frankreich erfüllen. Der landwirtschaftlich hergestellte „Rhum Agricole“ unterliegt dabei strengen Richtlinien und muss eine Verbindung zwischen Produktion, Terroir und handwerklichem Können aufweisen. Er wird ausschließlich aus dem reinen Zuckerrohrsaft hergestellt. Unter anderem überwacht die AOC die Auswahl des Zuckerrohrs, die Erntetermine, die Erträge pro Hektar und den Destillationsprozess. Bei La Mauny gibt es drei Destillier-Kolonnen, von denen eine komplett aus Kupfer hergestellt wurde. Das frische Destillat ist zunächst kristallklar und hat eine Alkoholstärke von 65 bis 75% vol. Dieses wird dann mit Wasser verdünnt und ein Teil des Rums wird als weißer Rum verkauft. Der andere Teil wird gereift und die Reifung muss nach AOC-Regeln beim Rhum Agricole im Produktionsbereich und in Eichenfässern erfolgen und mindestens 3 Jahre oder mehr als 6 Jahre für Jahrgangsrums betragen. Die Besonderheit

bei La Mauny ist der Prozess des Ausbrennens der Fässer, denn jedes Fass wird vor dem nächsten Gebrauch vorher neu ausgebrannt um die Reifung zu optimieren und zu beschleunigen. So erwarten den Rum-Genießer hier nicht nur „schöne Mädchen“, wie auf dem Etikett des Rums zu sehen, sondern auch leckere Rums die nach Urlaub auf Martinique schmecken!

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Uwe M
Datum:	2017-12-05
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Nase: Cognac, etwas Frucht, Vanille Geschmack: man schmeckt den Alkohol, etwas Toffee und Vanille. Frucht ganz im Hintergrund. Der Alkohol ist mir zu präsent. Zum Mixen ist er voll okay, für mich, als Pur-Trinker nicht. Abgang ist zu kurz.

Autor:	Bienchen
Datum:	2013-11-13
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Dieser Rum ist im Glas sofort präsent und schmeckt mir sehr gut. Frische und feine Cognac-Noten gepaart mit Holz und leichten Ledernoten. Gut abgestimmt. Im Nachklang könnte er gerne etwas länger sein und vielleicht noch mehr Martnique hinterlassen.
