Dzama Vieux 1998



ArtNr.:	10185
Preis:	80,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Alter:	10 Jahre
Destillerie:	Dzama - Madagaskar
Land:	Madagaskar
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Rum aus Madagascar reifte für mindestens 10 Jahre in französischen Limousin-Eichenfässern und zeigt einen sehr raffinierten Geschmack. Farbe: Bernstein. Duft und Geschmack: Schöne Noten von geröstetem Kaffee, dunkler Schokolade, Nüssen, Trockenfrucht und ein feiner Hauch von Vanille, würzig, schöne, leichte Süße.

Destillerie Info

Dzama - Madagaskar

Die Geschichte des Dzama Rums liest sich wie ein Märchen aus Madagaskar, dieser fernen Insel südöstlich von Afrika im Indischen Ozean gelegen. Lucien Fohine störte sich Anfang der 80er-Jahre daran, dass es auf der Insel kaum guten Rum gab und seine Landsleute sich mit schlechter Qualität zufriedengaben. So machte er sich visionär auf die Suche und machte die Entdeckung, dass es auf der Insel Nosy-Bé im Nordwesten von Madagaskar eine Zuckerfabrik gab, die Alkohol mit völlig einzigartigen Aromen produzierte. Nach seinen Untersuchungen fand er die Ursache dafür im reichlichen Vorhandensein von Ylang-Ylang-Wurzeln, Nelken, Pfeffer und Vanille – alles Pflanzen, die dort in Hülle und Fülle wachsen und die dann im Destillat wahrzunehmen sind. So startete er seine eigene Produktion auf der Basis von frischem ZUckerrohrsaft und verwendete für die Reifung des Rums Fässer aus Schottland, weil er ein großer Bewunderer der schottischen Brennmeister war. Im Jahr 1996 wird Dzama Rum in das Unternehmen Vidzar integriert und heute von seinem Sohn Franck Fohine geleitet. Ziel ist es, exzellente Produkte und kreative Ideen „made in Madagaskar“ im Spirituosensektor zu vermarkten und damit Tradition und Moderne zu verbinden. Der Name Vidzar bedeutet „alter Rum aus Dzamandzar“ und das Wort „Zama“ heißt so viel wie „Freund oder Vertrauter“. Beim Genuss von Dzama Rum begibt man sich also in die Gesellschaft eines guten Freundes und die zahlreichen Medaillen, die er bereits international erworben hat, sprechen für seine außergewöhnliche Qualität und seine exotischen Aromen.