

Charrette Traditional Vieilli en Fût 3 Ans



| | |
|-----------------|---------------------|
| ArtNr.: | 10120 |
| Preis: | 25,34 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 40,0 % |
| Alter: | 3 Jahre |
| Destillerie: | Charrette - Reunion |
| Land: | Réunion |
| Rum-Typ: | Rhum Agricole |
| Shop-Bewertung: | 5 von 5 Sternen |

Beschreibung

Dieser Rum aus Reunion reifte für mindestens 3 Jahre im Eichenfass.

Farbe: Goldgelb.

Duft: Fruchtsüße, Honig, Vanille, etwas Holz, später entwickeln sich Noten von Pfirsichen aus Dosen.

Geschmack: Fruchtig, angenehme Fruchtsäure, wieder Honig mit einer Spur Vanille.

Nachklang: Würzig, leicht trocken, mittellang am Gaumen.

Fazit: Erinnert insgesamt eher an einen Single Malt aus den Westlichen Highlands. Schöner Aperitif für den Nachmittag.

Destillerie Info

Charrette - Reunion

Charrette ist ein Rum, der aus den Hochlandsgebirgen des französischen Überseedepartements Réunion stammt. Sein Name wird den Kutschen zugeschrieben, mit denen die Quellzutat Zuckerrohr transportiert wird. Er ist insbesondere in der französischen Metropolregion eine beliebte Spezialität. Die Destille GIE (Groupement d'Intérêt Economique) wurde 1972 im Nord-Westen der Insel gegründet und produziert nach der traditionellen Methode der Insel und vermarktet unter anderem auch seine Rums unter dem Markennamen Charrette.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Richard Z
Datum: 2016-01-25



Bewertung:
Kommentar:

5 von 5 Sternen
Der 3 jährige Agricole punktet mit einem vielseitigen
Geschmacksspektrum. Sehr frisch, leicht, exotisch typisch Agricole.
Meiner Meinung nach in diesem Preis Segment unschlagbar.

