



Mauritius Rom Club Sherry Spiced



ArtNr.:	10764
Preis:	29,75 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Gold of Mauritius
Land:	Mauritius
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	2.8 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rum wird aus einem Blend verschiedener Einzeldestillate hergestellt, die im traditionellen Verfahren aus Zuckerrohrmelasse destilliert wurden. Die einzelnen Destillate werden sorgsam selektiert und reifen nach ihrer Vermischung in Fässern aus bestem Eichenholz.

Farbe: Bernstein.

Duft: Fruchtige Süße mit Noten von Kirschen.

Geschmack: Angenehme Süße mit Aromen von dunkler Schokolade, Nüssen, Melasse und Vanille.

Nachklang: Leicht würzig mit einer angenehmen dezenten Süße.

Fazit: Der Mauritius Club Rum eignet sich sowohl zum reinen Genuß oder auch als Zutat in klassischen Rum-Cocktails.

Destillerie Info

Gold of Mauritius

Die Insel Mauritius im Indischen Ozean ist nicht nur für seine traumhaften Strände bekannt und beliebt, sondern zunehmend auch als Rum-Herkunftsland absolut gefragt. Auf der Insel gedeihen 15 verschiedene Zuckerrohrarten und jede hat ihren besonderen Charakter. Die relativ junge Marke „Gold of Mauritius“ wurde von Frederic Bestel gegründet, dessen französische Vorfahren schon seit jeher in der Landwirtschaft tätig waren und auch Zuckerrohr angebaut haben. Aus einheimischer Melasse und nach traditionellen Rezepten im Column-Still destilliert wird der Rum anschließend im Solera-Verfahren gereift. Er verspricht mit seinen temperamentvollen Aromen nach Schokolade, Pfeffer und gerösteten Nüssen und seinem fulminanten Finish Urlaubsfeeling pur.



Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2015-09-25
Bewertung: 1 von 5 Sternen
Kommentar: Der Rum hat eine goldgelbe Farbe. Die Engelstränen sind ausgeprägt. In der Nase erinnert der Rum an frisches Marzipan mit einer leichten Note von Kirschnaps. Ein leichter kräftiger Stich erreicht die Nase. Im Mund werden Erinnerungen an pure Frucht wach. Etwas Schokolade mischt sich bei. Im Übergang zum Nachklang ist ein gewöhnungsbedürftiger Beigeschmack zu vernehmen. Leider nicht mein Geschmack.

