Ryoma Japanese Rum

ArtNr.:	10789
Preis:	59,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	7 Jahre
Destillerie:	Ryoma - Japan
Land:	Japan
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Farbe: Strohgelb.
Duft: Vielschichtig untermalt durch leichte Malznoten, sehr spannend.
Geschmack: Eine sehr leichte und feingliedrige Süße erinnert an jungen Whisky.
Nachklang: Feine Zitrusnoten begleiten einen leider nur sehr kurzen Nachklang.

Fazit: Unverfälschte Überraschung aus Japan!

Destillerie Info

Ryoma - Japan

Japan ist heutzutage in aller Munde – denken wir nur an Sushi, Sake und den edlen, japanischen Whisky, der preislich in die Höhe schnellt. Deshalb freuen wir uns über einen Rum aus dem spannenden Land -den „Ryoma Rhum Japonais“. Ein Samurai namens Sakamoto Ryoma, der im 19. Jahrhundert lebte und wirkte ist der Namensgeber für das Produkt aus dem Hause Kikusui, einer sehr experimentierfreudigen Brennerei, die relativ weit südlich in Kuroshio liegt und hauptsächliche Sake herstellt. Der Rum wird aus heimischem Zuckerrohr, bzw. aus dessen frischem Saft nach Art eines Rhum Agricole hergestellt und lagert sieben Jahre in Eichenholzfässern. Mit seinen Geschmacksnoten von Pfirsich und Ingwer, aber auch grünem Tee und Umami kommt der japanische Rum sehr ungewöhnlich daher, schmeckt ein wenig wie ein ungewöhnlicher Sake und ist der perfekte Begleiter für einen gelungenen (Sushi-)Abend.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2015-10-02
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe des Tropfens ist blass bis hell Gelb. Am Glasrand bilden sich leicht ausgeprägte Engelstränen. In der Nase ist dieser Rum vielschichtig, leichte Frucht und etwas Nuss. Der erste Geschmackseindruck ist herb und kräftig, ein sehr pures Rumerlebnis. Ohne großen Schnickschnack. Das Mundgefühl ist betont herb. Im Nachklang wärmend. Allerdings ist mir der Rum zu sehr in Richtung Whisky ausgebaut, daher vergebe ich 3 Sterne.