

## Isautier 10 Jahre



ArtNr.:	10848
Preis:	93,58 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	10 Jahre
Destillerie:	Isautier - Reunion
Land:	Réunion
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	---
Bewertung:	

### Beschreibung

Dieser feine Rhum Agricole aus Reunion wurde mit viel Sorgfalt produziert und reifte für kurze Zeit zur Harmonisierung im Eichenfass.

**Farbe:** Dunkles Gold

**Duft:** Toffee, Butterscotch, Hefegebäck, Anflug von hellem Kräuterlikör der Marke Benedictine.

**Geschmack:** Etwas Lakritz, Holz, kräutrig-würzig, leicht, herb-würzige Süße.

**Nachklang:** bleibt lange am Gaumen, trocken, herb-würzige Süße.

**Fazit:** Perfekt nach einem leichten Hauptgang am Mittag oder als Starter für den Abend.



## Destillerie Info

### Isautier - Reunion

Zwei Jahrhunderte Familiengeschichte auf Reunion stehen hinter der Rum-Marke Isautier. Louis und Charles Isautier segelten während der Regierungszeit des Königs Louis Philippe 1. von Frankreich um das Kap der guten Hoffnung und waren begeistert vom Reichtum an Zuckerrohr auf der Insel im indischen Ozean. Aber nicht nur dies gedeiht prächtig auf der Insel vulkanischen Ursprungs, die eine unglaubliche Artenvielfalt vorweist und einen großen Reichtum an tropischen Früchten und Gewürzen besitzt. Dramatische Naturkräfte ließen die Böden durch die Vulkanasche reich an Mineralien werden und in der Nähe des Meeres sind sie sandig und humusreich, was ein Zuckerrohr mit hervorragender Frische und Geschmack hervorbringt. Obwohl das Klima fast ganzjährig maritim, feucht und mehr oder weniger gleich ist spielen die Passatwinde eine große Rolle: sie sorgen für ein spezifisches Ozean-Aroma im Zuckerrohr, welches auch den stärksten Wirbelstürmen trotz und enorm widerstandsfähig ist auf Reunion. Daraus wird bei Isautier landwirtschaftlicher Rum aus Zuckerrohrsaft hergestellt, der als weißer Rum herrliche Noten von Frangipane (eine Jasmin-Art) und Süßspeisen aufweist. Der traditionelle dunkle Rum wird aus Melasse gemacht und mithilfe zweier Kolonnen, bei der die zweite einen geringeren Durchmesser besitzt destilliert – man könnte auch sagen „konzentriert“. Dann darf er nach den strengen Kriterien des Önologen Matthieu Cosse in Eichenfässern reifen. Man wählt zunächst neue Fässer, um Farbe und Aromareichtum zu erzielen und anschließend getoastete Fässer, um dem Rum mehr Sauerstoff zu geben und ihm die gewünschte Abrundung zu verleihen. Cyril Isautier, der Direktor ist zu Recht stolz auf seine Vorfahren, die die älteste Brennerei der Insel geschaffen haben. In der heutigen Zeit sind für ihn Standards wie Zukunftsorientierung, Dynamik und Nachhaltigkeit von großer Bedeutung und in Zusammenarbeit mit seinem Team und lokalen Partnern bringen sie den „Geist der Insel“ in jede Flasche Rum.