

Isautier Barrik



ArtNr.:	10849
Preis:	32,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Isautier - Reunion
Land:	Réunion
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

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

Farbe: Strohgelb

Duft: Pfirsich aus Dosen, leicht karamellierter Zucker, Zuckerwatte, sehr dezente Aromen.

Geschmack: Zuckerwatte, Lychee, dezente Holztöne, leichte Bitternoten.

Nachklang: Herbe Fruchtsüße, immer noch etwas Lycheearomen wahrnehmbar.

Fazit: Solo ein Appetitanreger, in der Kombination mit Cocktails sorgt dieser leichtere Rum für Frische.

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.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2016-05-06
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Die Farbe des Tropfens ist sehr hell geraten. Durchsichtiges Gold, hin zu Strohfarnen. Beim schwenken im Glas wirkt der Rum nicht ölig sondern sehr ehrlich und klar. Engelstränen bilden sich sehr verhalten. Die Nase muss im Glas nach den Aromen suchen, sehr tief im Glas. Leichte Süße und dezente Aromen sind zu vernehmen. Im Duft ist dieser Rum sehr defensiv aufgestellt. Der erste Geschmackseindruck ist überraschend. Hier setzt sich die zurückhaltende Nase fort. Der Tropfen ist sehr zurückhaltend in seinen Aromen. Er wirkt süß, mit sehr zarten Holznoten. Durch die sehr feinen Aromen entsteht ein sehr angenehmes Mundgefühl, welches abgerundet wirkt. Man erlebt eine sehr frische Note. Der Abgang ist ebenfalls sehr zurückhaltend und angenehm in seinen Aromen. Etwas herb, gefolgt von einer fruchtigen Süße. Zum Ende hin, sind etwas Bitteraromen zu vernehmen. Mein Fazit: Sehr gutes Preis- Leistungsverhältnis. Überraschend Dezent, etwas zurückhaltend, dafür sehr fein und ausgewogen.