Saint James Rhum Blanc



ArtNr.:	10858
Preis:	24,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Destillerie:	Saint James - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Rhum Agricole aus Martinique wurde in der Destillerie Saint James lange im Eichenholzfass gelagert. Farbe: Transparent.Duft: Sehr fruchtig, florale Anklänge, frisch.Geschmack: Würzige Fruchtsüße mit einer Spur von überreifen Ananas.Nachklang: Trotz des höheren Alkoholgehalts gut balanciert und perfekte Basis für erfrischende Cocktails.

Destillerie Info

Saint James - Martinique

Bereits im Jahr 1765 wurden die ersten Rums unter dem Namen „Rhum Saint James“ nach Nordamerika exportiert. Dieser wurde auf der Zuckerrohrplantage "Trou Vaillant" im Osten der Antilleninsel Martinique destilliert, wo vorher bereits der stärkende „Taiffa“ – ein alkoholisches Produkt aus Zuckerrohr für die hart arbeitenden Sklaven hergestellt wurde. In den 1880er Jahren kaufte Paulin Lambert das Anwesen und registrierte die Marke Saint James mit der für damalige Verhältnisse berühmten quadratischen Flasche. Wegen der besseren Lagerung beim Schiffstransport wählte man damals sehr fortschrittlich diese eckige Form aus. Die seltenen Flaschen aus dem ersten Jahrgang Saint James 1885 werden noch heute im Vintage Keller der Destillerie aufbewahrt. 1902 wird Martinique von einer fürchterlichen Naturkatastrophe heimgesucht, denn der Vulkan Mount Pelee bricht aus und löscht die komplette Stadt St. Peter und die Produktionsstätte von St. James aus. Später wird die Marke aufgekauft und die gesamte Produktion nach Sainte Marie verlagert, wo seit 1980 jährlich ein beliebtes Rumfestival stattfindet. Der Rhum Agricole von Saint James wird seit 1996 mit dem begehrten Label "A.O.C Martinique" (Appellation d'Origine Contrôlée) ausgezeichnet. Diese Bezeichnung spiegelt die Authentizität des "Martinique Agricultural Rum" wider, der Ausdruck der engen Verbindung zwischen Produktion, Terroir und menschlichem Know-how ist, welches über viele Generationen hinweg aufrechterhalten wurde. Für seine Herstellung wird reiner Zuckerrohrsaft fermentiert und in der sogenannten kreolischen Säule destilliert. Dadurch schmeckt man im Saint James Rum eine Vielzahl von frischen und fruchtigen Aromen, die durch die Reifung in Eichenfässern noch verfeinert werden.