Saint James Cuvèe Rhum Vieux Agricole



ArtNr.:	10866
Preis:	52,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Saint James - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Saint James Cuvèe Rhum Vieux Agricole wird zu 100 % aus frischem Zuckerrohrsaft, direkt von den St. James Zuckerrohrplantagen, hergestellt. Der vulkanische Boden und die besonderen klimatischen Bedingungen sind ideal für den Anbau von Zuckerrohr und verleihen dadurch diesem Rhum Agricole seine besonderen Qualitätsmerkmale.Farbe: Bernstein.Duft: Getrocknete, überreife Äpfel, gedeckter Apfelkuchen, Holz.Geschmack: Trockene Fruchtsüße, flambierte Äpfel, Calvadosaromen, balancierte Holztöne.Nachklang: Langanhaltend, wärmend, die Aromen im Geschmack sind immer noch schön wahrnehmbar.Fazit: Tolles Aromenspiel. Komplex, distinguiert, ausgewogen - ein Aristokrat unter den Rhum Agricoles.

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.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2018-10-02
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Bereits beim Einschenken ins Glas nimmt die Nase einen wunderbaren Geruch und feine Aromen wahr. Aber der Reihe nach! Die Farbe des Rum lässt sich am ehesten mit Rotgold, Bernstein, gläsernes Braun beschreiben. Beim Schenken im Glas legt sich der Rum fein über den Glasrand. Erst nach und nach bilden sich feine Engelstränen welche schwerfällig ins Glas zurück laufen. Immer wieder nimmt die Nase feine Aromen wahr. Der Duft im Glas erinnert an Lebkuchen, Zimt, Apfel, etwas Vanille und feiner Süße. Die Nase ist weich und sehr angenehm mild. Der erste Geschmackseindruck erinnert an reifes Obst, flambiertes Obst, herbe Frucht, etwas Holz. Das Mundgefühl ist etwas herber wie die Nase wahrgenommen hat. Im Vergleich zur Nase ist der Gaumen knackig herb. Der Nachklang erinnert an herbe Schokolade, herbe Äpfel. Der Abgang ist fein und unaufdringlich.
