

La Favorite Coer de Canne



ArtNr.: 10875
Preis: 43,00 EUR

Inhalt: 0.7 l
Alkohol VOL: 50,0 %
Destillerie: La Favorite - Martinique
Land: Martinique
Rum-Typ: Rhum Agricole
Shop-
Bewertung: 4 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rhum Agricole wurde in einem kleineren Familien-Unternehmen "Distillerie La Favorite" auf Martinique nach alter Tradition sorgfältig destilliert, bevor er im Eichenfass (teils in Amerikanischer Weißeiche und teils in Französischer Eiche) reifte. Farbe: Klar. Duft: Elegant nach Vanille, frisches Zuckerrohr mit floralen Noten. Geschmack: Getrocknetes Obst, Vanille, Tropische Früchte. Nachklang: Angenehm und fruchtig. Fazit: Sehr gut zum mixen - für Agricole Liebhaber auch zu pur genießen.

Destillerie Info

La Favorite - Martinique

Eine der ältesten Brennereien auf Martinique in Familienbesitz ist die Destillerie La Favorite, die ganz in der Nähe von Fort-de-France angesiedelt ist. Der meiste Rum aus dem Übersee-Department Martinique, welches zu Frankreich gehört wird unter strikter Einhaltung der AOC-Regeln hergestellt und direkt aus dem reinen, fermentierten Zuckerrohrsaft gewonnen. Dort bei La Favorite, unter der Führung von Paul Dormoy in der dritten Generation wird es in der ersten Jahreshälfte ganz frisch und von Hand geerntet und direkt weiterverarbeitet. Der Brennvorgang findet in Kesseln aus Kupfer statt. Das gewährleistet höchste Qualität und bringt den süßesten Rums Martiniques hervor. Die Reifung findet vorzugsweise in kleineren 180-Liter-Eichen-Fässern statt in denen vorher Whisky, Bourbon, Sherry oder Cognac gelagert wurde. Dadurch entstehen bei La Favorite besonders intensive und ausdrucksstarke Aromen im Destillat und man schmeckt beim Genießen die Ambition und das ganze Fachwissen der Familie, die dahintersteht.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Jan D
Datum: 2023-07-11
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Eines vorweg, ich bin ein Rum Novize. Mein Vater trank gerne mal Hansen Präsi, ließ mich probieren und ratlos



zurück. Jahrelang um Rum einen Bogen gemacht, bis ich an ein paar Agricole Samples kam. Das war geschmacklich noch immer kein Aha Erlebnis, aber meine ersten Erfahrungen mit weitestgehend reinen, b.z.w. unbehandelten Spirituosen. Und das ist es, was mich reizt. Denn wenn ich gewürztes Ethanol haben wollte, dann würde ich mir Gin kaufen. In Rum hat sowas mMn nichts verloren. Ich finde bei diesem jungen 50 %er die Alkoholnote gut eingebunden, was für seine Aromen spricht und die gehen von Fruchtbrei mit Bananensprenkel zu kräftigen Lakritz mit Gummiabgang.

