Dzama Noire Cuvèe Prestige



ArtNr.:	10962
Preis:	47,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Dzama - Madagaskar
Land:	Madagaskar
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rum aus Madagascar reifte für mindestens 10 Jahre in französischen Limousin-Eichenfässern und zeigt einen sehr raffinierten Geschmack. Farbe: Bernstein.Duft: Kristallisierte Orangen, Ingwer, Kardamon-Samen.Geschmack: Kaffe-Likör, Vanille, Zitrusfrüchte, Hauch Banane.Nachklang: Lang und süß.

Destillerie Info

Dzama - Madagaskar

Die Geschichte des Dzama Rums liest sich wie ein Märchen aus Madagaskar, dieser fernen Insel südöstlich von Afrika im Indischen Ozean gelegen. Lucien Fohine störte sich Anfang der 80er-Jahre daran, dass es auf der Insel kaum guten Rum gab und seine Landsleute sich mit schlechter Qualität zufriedengaben. So machte er sich visionär auf die Suche und machte die Entdeckung, dass es auf der Insel Nosy-Bé im Nordwesten von Madagaskar eine Zuckerfabrik gab, die Alkohol mit völlig einzigartigen Aromen produzierte. Nach seinen Untersuchungen fand er die Ursache dafür im reichlichen Vorhandensein von Ylang-Ylang-Wurzeln, Nelken, Pfeffer und Vanille – alles Pflanzen, die dort in Hülle und Fülle wachsen und die dann im Destillat wahrzunehmen sind. So startete er seine eigene Produktion auf der Basis von frischem ZUckerrohrsaft und verwendete für die Reifung des Rums Fässer aus Schottland, weil er ein großer Bewunderer der schottischen Brennmeister war. Im Jahr 1996 wird Dzama Rum in das Unternehmen Vidzar integriert und heute von seinem Sohn Franck Fohine geleitet. Ziel ist es, exzellente Produkte und kreative Ideen „made in Madagaskar“ im Spirituosensektor zu vermarkten und damit Tradition und Moderne zu verbinden. Der Name Vidzar bedeutet „alter Rum aus Dzamandzar“ und das Wort „Zama“ heißt so viel wie „Freund oder Vertrauter“. Beim Genuss von Dzama Rum begibt man sich also in die Gesellschaft eines guten Freundes und die zahlreichen Medaillen, die er bereits international erworben hat, sprechen für seine außergewöhnliche Qualität und seine exotischen Aromen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Peter J
Datum:	2021-07-09
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Alles vom Feinsten gelaufen.

Autor:	Uwe M
Datum:	2017-07-02
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Dieser Rum ist was ganz Exzellentes. Ein Feuerwerk an Aromen. Ich habe, beim ersten Schluck, gar nicht richtig raus schmecken können, was da meinen Geschmacksknospen streichelt. Leichte Süße und Vanille. Ein Fruchtcocktail....., keine Ahnung, was das alles ist....., aber oberlecker.

Autor:	Simon M
Datum:	2016-11-11
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe und das Aussehen lässt auf einen jungen Tropfen schließen. Die Farbe ist golden gehalten und recht blass. Es erinnert an goldene Sonnenstrahlen. Beim schwenken im Glas bilden sich nach kurzer Zeit mäßige Engelstränen. Diese laufen recht zügig zurück zum Glasboden. Die erste Nase nimmt viel Frucht wahr. Wirkt spritzig und ausgeglichen. Aromen von Mandel, Vanille und ein Geschmack von Eiskaffee sind zu vernehmen. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Likör. Der Eindruck von Eiskaffee zieht sich durch. Damit auch der Vanillegeschmack. Am Gaumen bleibt der Rum sehr fruchtig. Aromen wie Zitrus und Orange schmecke ich heraus. Das Mundgefühl ist angenehm. Man trinkt ein 40% Destillat, dies lässt sich nicht leugnen. Gepaart mir der fruchtigen Frische ist dies ein sehr ausbalanciertes Geschmackserlebnis. Der Nachklang hält sich einige Zeit. Die Frucht bestimmt diesen. Es mischt sich etwas Herbes bei, welches dem Tropfen weiteren Charakter verleiht.
