New Grove 2007 Single Cask No. 174



ArtNr.:	11023
Preis:	84,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	49,0 %
Destillerie:	New Grove Rum - Mauritius
Land:	Mauritius
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der New Grove Single Cask Rum ist eine Single Cask Abfüllung und reifte in gebrauchten Eichenfässern auf der wunderschönen Insel Mauritius und wurde dann in einer limitierten Menge von 526 Flaschen abgefüllt. Farbe: Bernstein. Duft: Sehr reichhaltig nach tropischen Früchten, nach Zigarren und Holznoten sowie Nelken, Zimt und feine Vanille. Geschmack: Ein kraftvoller Rum, der nach Muskatnuss, Pfeffer, getrockneten Früchten und einer kleinen Spur Rauch schmeckt. Nachklang: Langanhaltendes Finish. Fazit: „Mauritius as it´s best!“ Ein toller, komplexer und aromenreicher Rum für Kenner und Genießer.

Destillerie Info

New Grove Rum - Mauritius
Wenn die Seeleute in vergangenen Zeiten monatelang durch die fernen Meere reisten, warteten sie oft ungeduldig auf einen Landgang und die damit verbundenen Annehmlichkeiten. Kam man nach Mauritius, war eine davon der Arrak, eine Spirituose gewonnen aus der Latania-Palme, einer endemischen Art der Insel Mauritius. Doch dank des französischen Gouverneurs Mahé de Labourdonnais, der Mauritius weiterentwickelte und industrialisierte kam 1740 die erste Zuckerrohrmühle auf die „île“ und die erste Brennerei wurde gebaut. Dieser Tradition verpflichtet sieht sich auch das Unternehmen Grays, welches im Herzen der Insel eine Brennerei und Zuckermühle aus der Zeit der East India Company betreibt und als Pionier in Sachen Rum gilt. Immerhin werden dort heute rund 7 Millionen Liter reinen Alkohols im Jahr produziert und es ist an der Mauritius Börse notiert. Der „New Grove Five Stars Single Estate Rum“ – vom Feld in die Flasche -wird aus den 16.000 Hektar Zuckerrohr gemacht, die zur Destille gehören und dabei kommen 12 verschiedene Typen von Zuckerrohr zum Einsatz. Nach 30-stündiger Fermentation wird dieser im Kolonnen-Verfahren bis zu einem Alkoholgehalt von 94% vol. destilliert. Die Reifung beim „New Grove Rum“ erfolgt zu 70% in gebrauchten französischen Eiche-Fässern, z.T. ex-Cognac-Belegung und zu 30% in Limousin-Eiche-Fässern auf Frankreich. Der Rum wird sorgfältig geblendet und enthält außer Wasser nichts – keinen Zucker, keine Farbstoffe und keine weiteren Zusätze. Um seine natürlichen Aromen zu erhalten werden die „New Grove“-Rums“ nicht kühlfiltriert. Die riesengroße Produktpalette überrascht mit einigen Besonderheiten

wie z.B. Rum in Moscatel-Fässern oder Akazienfässern gereift oder Honig-, Kaffe- und Vanille-Likören auf Rumbasis.