

Chamarel XO Rum



ArtNr.:	11028
Preis:	86,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Chamarel - Mauritius
Land:	Mauritius
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	5 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Der **Chamarel XO Rum** reifte für mindestens 6 Jahre auf Mauritius im Südwesten des Indischen Ozeans.

Farbe: Bernstein.

Duft: Früchte, Karamell, dezent Gewürznoten.

Geschmack: Feine Eichenholznoten die mit Aromen von reifen Früchten, Vanille, Karamell und Gewürzen unterlegt sind.

Nachklang: Angenehm und lang anhaltend.

Fazit: Der Chamarel XO Rum harmoniert sehr gut mit einer leichten Zigarre oder Schokolade.

Destillerie Info

Chamarel - Mauritius

Absolut einen Besuch wert und in spektakulärer Umgebung gelegen ist die „Rhumerie de Chamarel“ auf Mauritius. Im Südwesten der Insel im Indischen Ozean, unweit des Gebietes der „bunten Erden“ ist die Destille eine beliebte Besucherattraktion. Der Weg dorthin führt durch riesige Zuckerrohr-Plantagen und ist gesäumt von Ananasstauden und farbenfrohen tropischen Früchten und Pflanzen. Das fruchtbare Tal unweit der Südwestküste von Mauritius wird von einem eigenen Mikroklima bestimmt, was sich positiv auf das Gedeihen des Zuckerrohrs auswirkt. Dieses wird nach sorgfältiger Auswahl von Hand frisch geerntet und innerhalb von vier Stunden in die Brennerei gebracht, um seine Frische und seine Aromen zu bewahren. Nach dem Pressen wird der Zuckerrohrsaft gefiltert und in Edelstahltanks die alkoholische Gärung eingeleitet. Beim doppelt destillierten Chamarel Rum erfolgt der Brennvorgang eher



ungewöhnlich nach der Cognac-Methode in zwei Kupferbrennblasen und so erhält das Destillat seine außerordentliche Finesse und Weichheit. Die Reifung und Lagerung der verschiedenen Rumsorten erfolgt in Eichenfässern in eigenen Kellern auf dem Gelände der „Rhumerie de Chamarel“, und variiert je nach gewünschtem Endprodukt in der Dauer. Die „Engel“ von Mauritius haben während der Zeit ein wachsames Auge auf den Rum und der Blendmeister seine Geheimnisse, was das Vermählen und die Kombination der Fässer betrifft.... Das Ergebnis ist nicht nur ein herrlicher Ausflug sondern auch absolute Rum-Highlights, die den anspruchsvollen Kenner begeistern werden.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Helmut R
Datum:	2021-04-13
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ich habe dieses Produkt auf Mauritius in der Chamarel Destillerie kennengelernt. Ich war und bin von der Qualität des Produktes begeistert. Vorher war ich nie ein Freund von Rum Ich bin froh, über sie das Produkt beziehen zu können