Chamarel VSOP Rum



ArtNr.:	11036
Preis:	63,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	41,0 %
Alter:	4 Jahre
Destillerie:	Chamarel - Mauritius
Land:	Mauritius
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Chamarel VSOP Rum reifte für mindestens 4 Jahre auf Mauritius im Südwesten des Indischen Ozeans.Farbe: Bernstein.Duft: Vanilleschoten, Karamell, Steinobst. Geschmack: Feine Noten von Zuckerrohr und Rauch, Karamell, Aprikose.Nachklang: Sehr gut ausbalanciert und angenehm am Gaumen.Fazit: Der Chamarel VSOP Rum harmoniert sehr gut mit einer Zigarre oder dunkler 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 Zuckerrohres 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:	Simon M
Datum:	2018-01-19
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Mit dieser Verköstigung startet mein Rum-Jahr 2018. Die bisherigen Tropfen die ich aus Mauritius verköstigt habe, hatten alle noch Potenzial. Beim Lesen der Beschreibung der Distillerie läuft mir doch das Wasser im Mund zusammen. Die Farbe des Rums lässt sich mit hellen Goldtönen beschreiben und leichte Bernstein-Reflexe. Nach dem Schwenken im Glas laufen sofort dünne Engelstränen zurück. Danach bleiben ölige Tropfen am Glasrand kleben. Der Duft des Rums erinnert an Vanille, gefolgt von Grappa (Tresterbrand). Leichte Röstaromen sind wahrzunehmen. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Holzaromen, gefolgt von Karamell. Zarte Frucht mischt sich unter. Das Mundgefühl ist herb. Der Rum hat eine gute Balance zwischen aromatischer Schärfe und trockener Herbheit. Der Nachklang bleibt herb. Auch hier mischen sich fruchtige Aromen bei. Hier folgt ein rauchiger Beigeschmack der perfekt zu, herben Ton passt.