La Favorite Rhum Millesime 2010



ArtNr.:	11064
Preis:	119,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	52,0 %
Alter:	8 Jahre
Jahrgang:	2010
Destillerie:	La Favorite - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Rhum Agrigole aus Martinique wurde in einem kleinen Familien-Unternehmen "Distillerie La Favorite" nach alter Tradition sorgfältig produziert.Er ist ein sehr feiner Blend der erlesensten und ältesten Fässern der Destillerie und daher auch nur in limitierter Auflage erhältlich. Bitte geben Sie diesem Rhum Agricole etwas Zeit im Glas, um seine feinen Aromen optimal zu entfalten. Farbe: Bernstein.Duft und Geschmack: Harmonisch, weich, elegant, feine Aromen von exotischen Trockenfrüchten, süßer Vanille, hellem Tabak, Toffee, Gewürzen und edlen Hölzern.Fazit: Ein limitiertes Meisterwerk aus Martinique.

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.