



Secret Treasures La Bonne Prune Pflaumenbrand



ArtNr.:	20217
Preis:	35,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Jahrgang:	2006
Destillerie:	The Secret Treasures - Karibik
Land:	Frankreich
Shop- Bewertung:	4.3 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser edle Pflaumenbrand wurde 2006 in der Destillerie Paul Devoille in Fougerolles (Frankreich) sorgfältig gebrannt. Als Zutaten kamen ausschließlich ausgesuchte biologisch angebaute Pflaumensorten zum Einsatz. Nur ausgereifte, handverlesene Früchte aus eigenem Anbau wurden verwendet. Nach der Destillation gönnt man dem Brand eine Ruhephase im Eichenfass zur feinen Harmonisierung.

Jede Flasche ist einzeln nummeriert.

Farbe: Dunkles Bernstein.

Duft: Sehr duftig und fruchtig.

Geschmack: Mild, schöne Struktur, harmonisch, frische Pflaume, Nuancen von Vanille, Toffee.

Nachklang: Sehr langer Nachklang der Aromen.

Fazit: Wir kennen keinen Pflaumendestillat, das so aromatisch duftet und schmeckt.

Destillerie Info

The Secret Treasures - Karibik

Wer möchte nicht gerne einen „geheimen Schatz“ sein Eigen nennen? Bei der Rum-Marke „The Secret Treasures“ von Haromex kommt jeder Schatzsucher auf seine Kosten. Hier handelt es sich um Rum-Geheimnisse aus den besten und hochwertigsten Destillaten der Karibik – aus Trinidad, Guadeloupe



und Barbados sowie aus Venezuela und dem Demerara-Gebiet. Die Rums entstammen alle einem „Single Cask“ und sind vorwiegend mit 42% Trinkstärke abgefüllt. Die Serie ist deshalb besonders wertvoll und einzigartig, weil jeder Rum seinen eigenständigen Charakter und seinen Wiedererkennungswert besitzt, der seine Herkunft unterstreicht. Die Destille jedoch bleibt ein Geheimnis des Abfüllers. Wer ein vollmundiges Geschmackserlebnis, karibisches Feeling und eine Abwechslung im Glas sucht wird bei „The Secret Treasures Rum“ garantiert nicht enttäuscht.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Wolfgang Weimer
Datum: 2009-07-26
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Ich trinke sehr wenig Brände - diese Pflaume jedoch hat mich jedoch auf der ganzen Linie überzeugt. Zu wissen, daß da auch viel Handarbeit drinnen steckt (Bio-Obst), freut einen gleich 2x über den attraktiven Preis.
Aussehen: Mattes Bernstein, leichte Brauntöne
Geruch: Schon beim Öffnen des Korken verströmt es eine Duftwolke nach Pflaume.
Eindruck: Ganz klar ist die Frucht zu erkennen, minimale Holztöne.
Mundgefühl: Nicht alkoholisch - etwas Süße, Fruchtigkeit
Nachklang: Sehr lange und intensiv. Das ungespülte Glas riecht noch am nächsten Tag intensiv.
mit Dessert: Zu einem guten Vanilleeis - traumhaft.