Clement Rhum Vieux Select Barrel



ArtNr.:	11153
Preis:	33,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Clément - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieser Rhum Agricole aus Martinique wurde in der Destillerie Simon aus frischen Zuckerrohrsaft hergestellt, um dann auf der Habitation Clement in zwei unterschiedlichen, speziell ausgesuchten, neuen Holzfässern zu reifen. So können diese Fässer ein optimales Aroma in den Rum abgeben.Farbe: Bernstein.Duft: Intensiv würzig, pikant mit leichter Süße und schönen Holznoten.Geschmack: Sehr fruchtige Note von frischem Zuckerrohr, Vanille, Karamell.Nachklang: Lang und würzig, mit einer feinen Milde am Gaumen.Fazit: Hervorragender Rhum Agricole zu einem fairen Preis.

Destillerie Info

Clément - Martinique
Die Destillerie Habitation Clément wurde 1887 durch den Mediziner und Politiker Homère Clément gegründet. Die verschiedenen auch in den USA verkauften Rumsorten wurden bald weltweit hoch gelobt. Das Gut liegt in Martinique südlich von Le François, ist umgeben von Zuckerrohrpflanzungen und wird durch den 16 Hektar großen angelegten Park mit über 300 tropischen Pflanzen geprägt. Die Zuckerrohrpresse, die Dampfmaschine und die Destillationsanlage wurden 1988 außer Betrieb genommen und 2005 wieder restauriert. Die Anlage ist aber nicht funktionsfähig und kann nur bedingt einen Eindruck über die Rumerzeugung geben. Heute wird der Zuckerrohr außerhalb des Anwesens gepresst und weiter zu Rum destilliert. Die Rumlagerung in Eichenfässern erfolgt auf dem Gutsgelände. Die Lagerhäuser können besichtigt werden. Die Rumabfüllung erfolgt ebenfalls auf dem Anwesen, ist aber nicht für die Öffentlichkeit zugänglich.