



Saint James Extra Vieux Single Cask 1998



ArtNr.:	10749
Preis:	199,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Jahrgang:	1998
Destillerie:	Saint James - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Der „**Saint James Rhum Extra Vieux Single Cask 1998**“ ist ein Rhum Agricole aus Martinique aus der namhaften Destille Saint James. Er wurde im ertragreichen Jahr 1998 aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert und reifte für 10 Jahre in einem kleinen Eichenfass von 200 Litern Fassungsvermögen heran.

Farbe: Kupfermahagoni.

Duft: Lebhaft mit einer schönen aromatischen Balance zwischen Noten von Holz und Noten von süßem, geröstetem Mokka oder Schokolade.

Geschmack: Schöne Balance von Holz und Mokka, begleitet von getrockneten Früchten und Muskatnuss.

Nachklang: Ein rundes Finish, welches schön lange verweilt.

Fazit: Diese extrem limitierte Serie, bei der jede Flasche aus einem einzigen Fass hergestellt wird ist frei von jeglicher Manipulation und absolut authentisch im Charakter.

Destillerie Info

Saint James - Martinique

Bereits im Jahr 1765 wurden die ersten Rums unter dem Namen „Rhum Saint James“ nach



Nordamerika exportiert. Dieser wurde auf der Zuckerrohrplantage "Trou Vaillant" im Osten der Antilleninsel Martinique destilliert, wo vorher bereits der stärkende „Taiffa“ – ein alkoholisches Produkt aus Zuckerrohr für die hart arbeitenden Sklaven hergestellt wurde. In den 1880er Jahren kaufte Paulin Lambert das Anwesen und registrierte die Marke Saint James mit der für damalige Verhältnisse berühmten quadratischen Flasche. Wegen der besseren Lagerung beim Schiffstransport wählte man damals sehr fortschrittlich diese eckige Form aus. Die seltenen Flaschen aus dem ersten Jahrgang Saint James 1885 werden noch heute im Vintage Keller der Destillerie aufbewahrt. 1902 wird Martinique von einer fürchterlichen Naturkatastrophe heimgesucht, denn der Vulkan Mount Pelee bricht aus und löscht die komplette Stadt St. Peter und die Produktionsstätte von St. James aus. Später wird die Marke aufgekauft und die gesamte Produktion nach Sainte Marie verlagert, wo seit 1980 jährlich ein beliebtes Rumfestival stattfindet. Der Rhum Agricole von Saint James wird seit 1996 mit dem begehrten Label "A.O.C Martinique" (Appellation d'Origine Contrôlée) ausgezeichnet. Diese Bezeichnung spiegelt die Authentizität des "Martinique Agricultural Rum" wider, der Ausdruck der engen Verbindung zwischen Produktion, Terroir und menschlichem Know-how ist, welches über viele Generationen hinweg aufrechterhalten wurde. Für seine Herstellung wird reiner Zuckerrohrsaft fermentiert und in der sogenannten kreolischen Säule destilliert. Dadurch schmeckt man im Saint James Rum eine Vielzahl von frischen und fruchtigen Aromen, die durch die Reifung in Eichenfässern noch verfeinert werden.

