

Saint James Reserve Privée 15 ans



ArtNr.:	10748
Preis:	119,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Saint James - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Der „**Saint James Réserve Privée – 15 Jahre alt**“ ist ein köstlicher Rhum Agricole aus der Martinique-Destille Saint James. Diese ist bekannt für ihre hohe Qualität ihrer Rums aus 100% frischem Zuckerrohrsaft, destilliert in Säulenbrennblasen und mit dem Ergebnis einer Reinheit und Leichtigkeit, die ihresgleichen sucht.

Farbe: Schillerndes Kupfer.

Duft: Angenehme Holznoten.

Geschmack: Volle Ladung an Aromen von tropischen Früchten, Muskatnuss, Zimt, Vanille und klarem Honig, Mokka, dunkle Beeren, Zitruschale und geräuchertes Eichenholz.

Nachklang: Lange anhaltend und mit vollen Aromen im Mund.

Fazit: Dieser lange gereifte Rum ist einer der besten von Saint James und definitiv ein Prachtstück für Liebhaber von Rums aus Martinique. Perfekt als Digestif nach einem guten Essen.

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.

