

## Saint James Réserve Privée 12 ans



ArtNr.:	10747
Preis:	68,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Saint James - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	3 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

**Farbe:** Bernstein.

**Duft:** Rumtopf, Calvados, Holz, leicht muffig.

**Geschmack:** Extrem kräutrig, erinnert dabei an Chartreuse grün, Holz, tanninbetont, Bittermandel, Bitterschokolade.

**Nachklang:** Kräutrige Bitternoten, 80prozentige Schokolade.

**Fazit:** Der Start ist zwar sehr kräuterlasig, aber dann entwickelt sich hochprozentige Schokolade in flüssiger Form.

### 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.

### Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2015-08-14
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	<p>Die Farbe des Rums ist geht von Rotgold bis zu Bernstein. Die Engelstränen am Glasrand sind beeindruckend. Der Duft zeugt von einer gewissen Stärke, etwas Frucht, etwas Williams. Beim ersten Schluck spürt man die Bitteraromen sofort. Der Holzeinfluss kann nicht verborgen werden. Der Übergang zum Nachklang ist dominiert von Kräutern, diese sich bis zum Schluss durchziehen. Wirklich ganz am Ende erahnt man etwas Schokolade.</p>