# Takamaka Dark Spiced

| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 10700 |
| Preis: | 16,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 38,0 % |
| Destillerie: | Takamaka Rum - Seychelles |
| Land: | Seychellen |
| Shop-Bewertung: | 4 von 5 Sternen |

## Beschreibung

Der "Takamaka Dark Spiced Rum" bringt die Exotik der Seychellen in´s Glas und ist sicher das populärste Produkt der Marke Takamaka. Nach seiner Reifung in Eichenholzfässern lagerte er noch in Edelstahltanks zusammen mit verschiedenen exotischen Gewürzen, um sein unverwechselbares Aroma zu erhalten. Das Ergebnis ist ein weicher und sehr gefälliger Spiced Rum, der sowohl pur als auch in Mixgetränken genossen wird.

**Farbe:** Bernstein.

**Duft:** Verführerisch nach Karamell, Rohrzucker, Papaya und Vanille duftend, mit Anklängen von Zimt und Muskat.

**Geschmack:** Sehr ausgewogene und geschmacksintensive Eindrücke von Karamell und tropischen Gewürzen.

**Nachklang:** Mittelang und mit weich anhaltender Süße.

**Fazit:** Lecker und exotisch – dieses Flaggschiff ist jedermanns Liebling auf den Seychellen und sollte in der Hängematte genossen werden (mit einem Augenzwinkern)!

## Destillerie Info

**Takamaka Rum - Seychelles**

Abgelegenes Naturparadies, tiefblaues Wasser, feinste weiße Sandstrände, unberührte Landschaften, authentisch und beschaulich, Postkarte und Flitterwochen, Sehnsucht und Weite…. kommt mit uns auf die Seychellen – dem „Paradies auf Erden“! Den Geist dieser Inseln wollen die beiden Brüder Richard und Bernard d´Offay, die von dort stammen in einen authentischen Rum bannen und für die ganze Welt zugänglich machen. So begannen sie 2002 den Takamaka-Rum zu kreieren, benannt nach dem südöstlichsten Verwaltungsbezirk der Seychellen-Insel Mahé. Die Vielfalt und Exotik der Inseln soll sich in den unterschiedlich geblendeten, gewürzten und gereiften Rums widerspiegeln und gleichzeitig die Freiheit und Unabhängigkeit dieses Archipels zum Ausdruck bringen. Drei Dutzend einheimische Bauern liefern das Zuckerrohr das als Grundlage dient, und in La Plaine St. Andre zerkleinert, vergoren, destilliert und gereift wird um dann „Pure Cane Rum“ von Takamaka zu werden. Für die Melasse-Rumsorten wird Melasse aus Ostafrika verwendet und vor Ort weiterverarbeitet. Um noch mehr Geschmacksnoten zu erhalten ergänzt Takamaka für einige seiner Produkte 8-jährigen Rum aus Barbados von Richard Seale aus der Foursquare Destille. Die Rumsorten werden in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift und gemischt mit anderen gealterten Rumsorten, lokalen Gewürzen, Fruchtextrakten und dem reinen, mineralischen Quellwasser. Immer auf der Suche nach ausgefallenen Geschmacksrichtungen und neuen Charakteren entdecken die Macher von Takamaka ständig neue Kombinationen und Kreationen und nehmen uns mit auf eine abenteuerliche Rum-Reise zu den Seychellen.

## Aktuelle Bewertungen

| | |
|---|---|
| Autor: | Simon M |
| Datum: | 2023-01-25 |
| Bewertung: | 4 von 5 Sternen |
| Kommentar: | Die Farbe des Rums im Glas ist sonnengelb, leicht durchsichtig und etwas blas. Die Nase nimmt Aromen von Vanille, feine Gewürzen wahr. Ein Süße mischt sich dezent bei. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Karamellaromen, welche auch sehr dominant wirken. Feine Gewürzaromen mischen sich bei. Beim zweiten Schluck hatte ich dein Gedanken, dass der Tropfen ruhig etwas kräftiger sein darf. Das Mundgefühl ist angenehm weich und rund. Der Nachklang bleibt mit einem feinen herben Note lange am Gaumen. |