

## Saison Reserve Rum



ArtNr.:	11220
Preis:	36,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Saison Rum -Tessendier
Land:	Karibik
Rum-Typ:	Blend
Shop-	3.5 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

Der Saison Reserve Rum ist eine Blend aus 3 verschiedenen Rumsorten aus Barbados, Trinidad und Jamaika. Die bis zu 8 Jahre dauernde Reifung der einzelnen Rums erfolgt, in den jeweiligen Ländern, in gebrauchten Eichenfässern. Danach werden die Rumsorten nach Frankreich gebracht, vom Master Blender verblendet und dann noch einmal für 12 Monate in gebrauchten französischen Cognac-Fässern bis zur endgültigen Reife gelagert.

**Farbe:** Gold.

**Duft:** Früchte, Vanille und dezente Holznoten.

**Geschmack:** Sehr rund und weich, Aprikose, getrocknetes Obst, dezente Noten von frischer Melasse.

**Nachklang:** Weich und angenehm verbleiben die Aromen für kurze Zeit am Gaumen.

**Fazit:** Geschmackvoller Blend aus der Karibik.

### Destillerie Info

#### Saison Rum -Tessendier

Der Name „Saison Rum“ möchte uns dezent darauf hinweisen, dass eigentlich das ganze Jahr die richtige Saison für diese geschmackvolle Spirituose ist, beziehungsweise dass es einen Rum gibt, der immer perfekt zur Jahreszeit passt. Saison Rums sind feine Blends eines französischen Spirituosen-Hauses, welches auch Cognac vertreibt. Aus drei verschiedenen karibischen Ländern – Jamaika, Barbados und Trinidad stammen die Destillate, die anschließend vom Kellermeister in Frankreich veredelt werden. Der Premium Rum von Tessendier reift bis zu acht Jahren tropisch in amerikanischer Weißeiche und anschließend noch einmal in Fässern aus Limousin-Eiche aus der Cognac-Region Charente. So erhält er sein ganz eigenes Finish und für jede Saison findet sich der passende Rum.

### Aktuelle Bewertungen



Autor:

Lucas S

Datum:

2018-12-28

Bewertung:

3 von 5 Sternen

Kommentar:

Der Saison Reserve von Tessendier et fils war nicht ganz mein Fall aber dennoch habe ich ihn als feinen und ausgewogenen Rum wahrgenommen. Im Glas duftete er nach Karamell, Orange und nach etwas das ich am ehesten mit Vanillepudding beschreiben würde. Der Geruch war insgesamt leicht und unaufdringlich. Diese Leichtigkeit setzt sich beim Trinken fort, es brennt und stört nichts.

Geschmacklich kam auch hier wieder das Karamell hervor, begleitet von anfangs leichten Bitternoten, die aber nach ein paar Sekunden im Mund verschwinden. Der Nachgeschmack beginnt mit herberen Holznoten, die dann noch einmal von Karamell - der meiner Meinung nach irgendwie bezeichnend ist für diesen Rum - abgelöst werden. All zu lang bleibt dieser Tropfen allerdings nicht auf der Zunge zurück. Da ich diesen Rum im Rahmen der Clubauslieferung probiert habe und kein gelernter Sommelier bin, ist die Beschreibung natürlich sehr subjektiv und ich bin mir sicher, dass es hier noch wesentlich mehr zu entdecken gibt. Eignen könnte sich dieser Rum meiner Meinung nach, wenn man auf der Suche nach einem leichten und unkomplizierten Rum ist, der dennoch eine gewisse Feinheit im Geschmack hat.