New Grove Double Cask Acacia Finish / 4 cl Probierfläschchen

Wir füllen Ihnen gerne ein Probierfläschchen in 4cl ab.

ArtNr.:	11022-P
Preis:	7,00 EUR
Inhalt:	0.04 l
Alkohol VOL:	47,0 %
Destillerie:	New Grove Rum - Mauritius
Land:	Mauritius
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der **New Grove Double Cask Acacia Finish** reifte für 7 Jahre in gebrauchten Eichenfässern und dann noch 1 Jahr im Akazien Fass auf der wunderschönen Insel Mauritius.

Farbe: Kräftiges Bernstein.
Duft: Reife Tropische Früchte, Holz, Honigwaben.
Geschmack: Rauchige Noten, Reife Bananen, Kardamon, Röstmandeln.
Nachklang: Sanft anhaltender Nachklang mit angenehmen Bitternoten und einer leichten Schärfe.

Destillerie Info

New Grove Rum - Mauritius

Wenn die Seeleute in vergangenen Zeiten monatelang durch die fernen Meere reisten, warteten sie oft ungeduldig auf einen Landgang und die damit verbundenen Annehmlichkeiten. Kam man nach Mauritius, war eine davon der Arrak, eine Spirituose gewonnen aus der Latania-Palme, einer endemischen Art der Insel Mauritius. Doch dank des französischen Gouverneurs Mahé de Labourdonnais, der Mauritius weiterentwickelte und industrialisierte kam 1740 die erste Zuckerrohrmühle auf die „île“ und die erste Brennerei wurde gebaut. Dieser Tradition verpflichtet sieht sich auch das Unternehmen Grays, welches im Herzen der Insel eine Brennerei und Zuckermühle aus der Zeit der East India Company betreibt und als Pionier in Sachen Rum gilt. Immerhin werden dort heute rund 7 Millionen Liter reinen Alkohols im Jahr produziert und es ist an der Mauritius Börse notiert. Der „New Grove Five Stars Single Estate Rum“ – vom Feld in die Flasche -wird aus den 16.000 Hektar Zuckerrohr

gemacht, die zur Destille gehören und dabei kommen 12 verschiedene Typen von Zuckerrohr zum Einsatz. Nach 30-stündiger Fermentation wird dieser im Kolonnen-Verfahren bis zu einem Alkoholgehalt von 94% vol. destilliert. Die Reifung beim „New Grove Rum“ erfolgt zu 70% in gebrauchten französischen Eiche-Fässern, z.T. ex-Cognac-Belegung und zu 30% in Limousin-Eiche-Fässern auf Frankreich. Der Rum wird sorgfältig geblendet und enthält außer Wasser nichts – keinen Zucker, keine Farbstoffe und keine weiteren Zusätze. Um seine natürlichen Aromen zu erhalten werden die „New Grove“-Rums“ nicht kühlfiltriert. Die riesengroße Produktpalette überrascht mit einigen Besonderheiten wie z.B. Rum in Moscatel-Fässern oder Akazienfässern gereift oder Honig-, Kaffe- und Vanille-Likören auf Rumbasis.