Trois Rivieres VSOP Reserve Speciale



ArtNr.:	11239
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Trois Rivieres - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Trois Rivieres VSOP ist eine mittellang gereifte Abfüllung aus der traditionsreichen Trois Rivieres Destille auf Martinique. Farbe: Bernstein.Duft: Vergorene Früchte, Ester, Aprikosen, Grüner Apfel, Orangen, leicht angekohltes Holz.Geschmack: Aprikosen, Mango, Honig, Eichenholz, Vanille, Karamellbonbon.Nachklang: Sehr vielschichtig und lang anhaltend.Fazit: Ein typischer Rhum Agricole der immer noch die Charakterzüge eines weißen Rhum Agriole vor sich herträgt. .

Destillerie Info

Trois Rivieres - Martinique
Die Destille „Trois Riviers“ ist ein fester Bestandteil des historischen Erbes Martiniques und ihr Name stammt von den drei angrenzenden Flüssen Oman, Bois d´Inde und Saint Pierre. Im Laufe der Jahrhunderte stellte man von reiner Zuckerproduktion auf Herstellung von Rhum Agricole um, welcher heute mit geschützter Herkunftsbezeichnung weltweit vermarktet wird als „Rum aus Martinique“. Der Grundstein wurde von Nicolas Fouquet im Jahr 1660 gelegt, der sich als in Ungnade gefallener Bevollmächtigter von König Ludwig XIV. selbst die größten Grundstücke auf der Insel als Besitz nahm und auf ca. 4.900 Hektar im Süden Zuckerrohr anpflanzte. Die Domaine wurde im Laufe der Zeit mehrfach umgebaut und änderte ihren Besitzer bis 1953 die Familie Marraud des Grottes sie erwarb und gemeinsam mit ihrer Marke Duquesne vermarktete. Natürlich fand der Trois Riviers Rum zunächst hauptsächlich Absatz in Frankreich, doch als die Marke 1994 zu B.B.S. wechselt, die auch den La Mauny Rum besitzt kommt der internationale Durchbruch. In Saint Luce, wo sich die Zuckerrohrfelder und die berühmte Windmühle befinden, wird nicht mehr produziert, denn 2004 wurde alles inklusive der kostbaren Brennblasen nach Riviére Pilote verlagert. Trois Riviere Rum mit seinem eigenwilligen türkis-blauen Etikett steht für authentischen, einzigartigen Rum der Karibikinsel Martinique und begeistert Rumfans auf der ganzen Welt.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M

Datum:	2019-07-09
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein Rum aus Martinique hatte ich schon lange nicht mehr im Glas. Der Duft des Rums nimmt man bereits beim Einschenken ins Genießerglas wahr. Beim Lesen der Destillebeschreibung mit dem Hinweis auf das Nachtoasten der Fässer macht diesen Tropfen spannend. Die Farbe ist jedenfalls schon mal in Bernsteintönen gehalten. Braune, rote und goldene Töne. Beim Schwenken im Glas legt sich zwar ein öliger Film auf, allerdings fließen die Engelstränen recht unspektakulär zum Glasboden zurück. Die Nase nimmt eine Vielzahl von Aromen wahr. Eine überwältigende Vielfalt, begonnen von Fruchtaroma, Apfel, Birne über leichte Orange bis hin zu Aprikosen. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Aromen von Eichenholz, Vanille, Karamell und Südfrüchten. Das Mundgefühl ist kernig, etwas scharf. Erinnert an einen jungen Rum mit einer kurzen Reifezeit. Der Nachklang ist wieder vielschichtig und viel Frucht mit einer gewissen Herbe begleitet. Am Gaumen hält sich der Rum lange.