# Damoiseau Rhum Vieux Concordia




| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 11245 |
| Preis: | 40,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 42,0 % |
| Destillerie: | Damoiseau - Guadeloupe |
| Land: | Guadeloupe |
| Rum-Typ: | Rhum Agricole |
| Shop-Bewertung: | --- |

## Beschreibung

Dieser Blend aus Melasse- und Agricole Rum reifte für 4 Jahre in gebrauchten Bourbon Fässern.Farbe: Bernstein.Duft: Vanille, Melasse, getrocknete Früchte.Geschmack: Vanille, etwas Holz, Karamell.Nachklang: Mittellang anhaltende Süße.Fazit: Ein harmonisches Zusammenspiel von fruchtigen Agricole und süßen Melasse Geschmacksnoten.

## Destillerie Info

**Damoiseau - Guadeloupe**

Sonniges Mikroklima, ertragreicher Kalksteinboden und eine lange Tradition sind die Trümpfe der einzigen Destillerie auf „Grande-Terre“, dem ironischerweise kleineren Teil des „Schmetterlings“ von Guadeloupe. 1942 kaufte Roger Damoiseau diese Brennerei und entwickelte sie erfolgreich weiter. Heute kümmern sich die Söhne Hervé und Jean-Luc um die Produktion und die Tochter Sandrine Damoiseau organsiert die Führungen und Veranstaltungen – also ein echter Familienbetrieb, der unbedingt einen Besuch wert ist. Der Herstellungsprozess des Rhum Agricole beginnt dort mit der Zuckerrohrernte von Hand von Ende Januar bis Juli und einem Schnitt der Stöcke in 50 cm lange Abschnitte. In der Destille werden diese gehackt und gepresst, um so den frischen Saft, den sogenannten Vesou zu gewinnen. Dieser wird anschließend durch die Zugabe von Hefen zwischen 24 und 36 Stunden vergoren und bis zu einem Alkoholgehalt von 89 % destilliert. Das Ganze ruht dann in Edelstahltanks, bevor es mit Osmosewasser auf die gewünschte Trinkstärke verdünnt wird. Ein Teil der Rums wird als Rhum blanc, also als weißer Rum vermarktet und die besten Jahrgänge dürfen in Eichenfässer zu alten, ganz besonderen Rums heranreifen.