Saint Etienne Rhum Blanc 2016



ArtNr.:	11249
Preis:	25,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Destillerie:	HSE - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

2016 von frischem Zuckerrohrsaft destilliert, 2018 abgefüllt, mindestens 12 Monate im Eichenfass gereift.Farbe: Klar.Duft: Äußerst blumig und intensiv.Geschmack: Feine Zuckerrohr-Note, leichter, zurückhaltenender Holz-Ton, erdig, fruchtig.

Destillerie Info

HSE - Martinique

Auf Martinique, einer karibischen Insel die zu den Kleinen Antillen zählt vermischt sich sowohl die französische als auch die westindische, kreolische Kultur und bringt erstaunliche und weltweit beachtete Rhum Agricoles hervor. Der Rum der „Habitation Saint Etienne“, bzw. H.S.E. kommt vom Nordwesten der Karibikinsel; die Destille liegt in der Nähe von Gros-Morne und wurde auf den Grundmauern der Zuckerfabrik La Maugée errichtet die bereits Anfang des 19. Jahrhunderts Erwähnung fand. Von 1909 bis in die späten 80-er Jahre widmete sich die Familie Simonnet dem Brennereigeschäft, bis nach zwei verheerenden Wirbelstürmen der Betrieb eingestellt werden musste. Erst im Jahr 1994 fanden sich neue Eigentümer, die die historische Destille, die zu den bekanntesten Denkmälern Martiniques gehört wieder zum Leben erweckten. Die edlen Tropfen von H.S.E. haben bei Kennern und Sammlern einen sehr hohen Stellenwert und konnten schon zahlreiche Medaillen erzielen.