# La Mauny Signature




| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 11290 |
| Preis: | 29,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 40,0 % |
| Destillerie: | La Mauny - Martinique |
| Land: | Martinique |
| Rum-Typ: | Rhum Agricole |
| Shop-Bewertung: | 4 von 5 Sternen |

## Beschreibung

Der La Mauny Vieux Signature Blend ist das Flagschiff der seit 1749 bestehenden Destille auf Martinique. Diese Abfüllung ist ein Blend aus 4 sorgfältig ausgewählten Rumsorten die in unterschiedlichen Fässern gelagert wurden.Farbe: BernsteinDuft: Getrocknete Früchte im Zusammenspiel mit Honig- und Kirschnoten, etwas Holz.Geschmack: Kräftig, würzig mit Noten von Kompott und kandierten Früchten.Nachklang: Sehr lang und weich anhaltend mit einem dezent mineralisch-würzigen Abgang.Fazit: Sehr beeindruckende Aromenvielfalt.

## Destillerie Info

**La Mauny - Martinique**
Es gibt einen Spruch, der besagt „die schönsten Mädchen der Karibik kommen aus Martinique“. Als im Jahr 1749 der bretonische Graf Ferdinand von Mauny, Berater des Königs von Frankreich nach Martinique kam verliebte er sich prompt in die Tochter eines Farmers im Süden der fruchtbaren Insel und heiratete sie. Doch damals konnte er von der über 250-jährigen Erfolgsgeschichte des „La Mauny“-Rums noch nichts ahnen. Das nach ihm benannte Anwesen in Rivière Pilote produzierte zunächst hauptsächlich Zucker und den Vorgänger des Rums, den sogenannten „Taifa“, einen höllisch-scharfen Schnaps. Erst in den 1920er Jahren spezialisierten sich die Brüder Bellonnie auf Rum und modernisierten die Destillerie mit einer Kolonne, neuen Mühlen und einer Dampfmaschine. So konnte die Nachfrage der Einwohner von Martinique befriedigt werden und der Grundstein für „La Mauny“-Rum wurde gelegt. „Maison La Mauny Rums“ erhielt 1996 die Bezeichnung zum AOC Produkt und muss seither alle strengen Anforderungen der „Appellation d`Origine Controlee“ aus Frankreich erfüllen. Der landwirtschaftlich hergestellte „Rhum Agricole“ unterliegt dabei strengen Richtlinien und muss eine Verbindung zwischen Produktion, Terroir und handwerklichem Können aufweisen. Er wird ausschließlich aus dem reinen Zuckerrohrsaft hergestellt. Unter anderem überwacht die AOC die Auswahl des Zuckerrohrs, die Erntetermine, die Erträge pro Hektar und den Destillationsprozess. Bei La Mauny gibt es drei Destillier-Kolonnen, von denen eine komplett aus Kupfer hergestellt wurde. Das frische Destillat ist zunächst kristallklar und hat eine Alkoholstärke von 65 bis 75% vol. Dieses wird dann mit Wasser verdünnt und ein Teil des Rums wird als weißer Rum verkauft. Der andere Teil wird gereift und die

Reifung muss nach AOC-Regeln beim Rhum Agricole im Produktionsbereich und in Eichenfässern erfolgen und mindestens 3 Jahre oder mehr als 6 Jahre für Jahrgangsrums betragen. Die Besonderheit bei La Mauny ist der Prozess des Ausbrennens der Fässer, denn jedes Fass wird vor dem nächsten Gebrauch vorher neu ausgebrannt um die Reifung zu optimieren und zu beschleunigen. So erwarten den Rum-Genießer hier nicht nur „schöne Mädchen“, wie auf dem Etikett des Rums zu sehen, sondern auch leckere Rums die nach Urlaub auf Martinique schmecken!

## Aktuelle Bewertungen

| | |
|---|---|
| Autor: | Klaus O |
| Datum: | 2020-08-25 |
| Bewertung: | 5 von 5 Sternen |
| Kommentar: | Ich war letztes Jahr selbst auf Martinique und dürfte La Mauny in der Destille kennen lernen. Die Rhum vieux dieser Marke sind alle hervorragend. Dort testete ich auch den VO. Nun hat Le Mauny etwas umgestellt und diesen VO Signature auf den Markt gebracht. Erst etwas skeptisch hat mich auch dieser Rhum überzeugt. Die Rhum agricole bestechen durch ihre nicht so intensive Süße, jedoch durch einen vollen Geschmack. Auf jeden Fall eine Kaufempfehlung. Der neue VO Signature darf in meiner Bar nicht mehr aus gehen. |

---

| | |
|---|---|
| Autor: | Simon M |
| Datum: | 2020-03-11 |
| Bewertung: | 3 von 5 Sternen |
| Kommentar: | Für mich eine Premiere, ein Rum aus dieser Destille zu verköstigen. Beim lesen der Verköstigungsnotiz läuft mir schon das Wasser im Mund zusammen. Die Farbe des Rums lässt ich mit einem goldroten Ton beschreiben, helles Bernstein. Nach dem Schwenken im Glas nimmt die Nase schon die ersten fruchtigen Aromen wahr. Der Rum legt sich ölig auf den Glasrand. Verwunderlich ist, dass sich keine Engelstränen bilden. Das Destillat läuft komplett zurück. Die Nase nimmt Aromen von Bittermandel, Amaretto, Apfel und Birne wahr. Ein feiner Hauch von Holznoten mischt sich mit unter. Die Nase wirkt sehr harmonisch und fein. Der erste Geschmackseindruck wird sehr stark von Kräuteraromen dominiert. Der Rum ist am Gaumen sehr würzig. Auf diese Stärke muss man sich erst einstellen. Das Mundgefühl ist beim ersten Schluck sehr kräftig. Auch bei der weiteren Verköstigung zeigt der Rum seine Stärke. Der Nachklang währt lange und wärmend. |

Dominiert wird dies von würzigen Kräutern.