Damoiseau Vieux 6 YO



ArtNr.:	10556
Preis:	58,40 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Damoiseau - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Frisches Zuckerrohr in der Kombination einer langjährigen, mindestens 6 Jahre dauernden Reifung in Eichenfässern machen den Damoiseau Rhum Vieux XO zu einem verführerischen Rhum Agricole mit ganz besonderem Geschmack. Rhum Agricole, bekannt vorallem aus Martinique und Guadeloupe ist meist heller als Melasserum und zeichnet sich durch einen fruchtigeren Geschmack aus. Durch die lange Reifung dieses Damoiseau-Rums findet man hier jedoch auch eine ansehnliche Farbe und leichte Holznoten wieder. Farbe: Bernstein. Duft: Noten von Karamell, Rosinen, Milchschokolade, Nuss und eingelegte Pflaumen, abgerundet durch einen Hauch von Schokolade. Geschmack: Feinwürzig und mit leichten Rauch- und Holznoten findet man die Duftnoten 1:1 auch im Geschmack wieder, der ein wenig an Armagnac erinnert. Nachklang: Langes Finish - herb-süß mit leichten Rum-Topf-Noten. Fazit: Ein hervorragender Rhum Agricole, der uns an einen Rumtopf-„light“ erinnert.

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.