

Damoiseau Vieux 5 YO



ArtNr.:	10555
Preis:	45,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Damoiseau - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Farbe: Gold.

Duft: Herbe Limonade, Zesten von Zitrusfrüchten, Grapefruit, Brausepulver.

Geschmack: Bitterlimonade, wieder Zesten von Zitrusfrüchten, balanciertes Frucht-Säurespiel.

Nachklang: Die angenehme Frucht-Säure bleibt schön am Gaumen stehen, etwas Bitterlimonade.

Fazit: Pur oder auch gerne als Longdrink mit einem guten Tonicwater und Orangenschalen zu empfehlen.

Destillerie Info

Damoiseau - Guadeloupe

Seit 1942, als Roger Damoiseau diese Destille kaufte, produziert Damoiseau Rhum Agricole aus Guadeloupe. Heute führen seine Enkel Jean Luc und Evre Damoiseau die Destille als einzige noch in Betrieb befindliche Brennerei auf Guadeloupe. Das Zuckerrohr wird mit der Hand geerntet und kommt unbeschädigt in die Distillerie, wo nur der pure Saft verarbeitet wird. Die Reifung erfolgt in kleinen 180-Liter Bourbonfässern.

Es werden herrliche Touren durch die Destille angeboten ? unbedingt bei Ihrem Urlaub auf Guadeloupe ansehen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Flo
Datum:	2013-11-25
Bewertung:	4 von 5 Sternen



Kommentar:

er schmeckt, wie ein gereifter Guadeloupe sein soll: intensive Fruchtaromen in der Nase, leichte Kräutrigkeit und etwas medizinischer Nachklang. Ein oder zwei Jahre mehr im Fass hätte auch noch mehr Eichennoten hinterlassen. Ist aber sehr lecker und nicht oft zu finden. Unbedingt probieren.

