Damoiseau Ambre Gold 1 YO



ArtNr.:	10553
Preis:	22,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Damoiseau - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Farbe: Goldgelb. Duft: Zunächst Zitrusfrüchte, heller Weingummi, Anklänge von Weißwein, später entwickeln sich Noten von Pflaumen mit etwas Zimt. Geschmack: Getrocknete tropische Früchte, Zuckerrohr, leicht. Nachklang: Weich, trockene Süße. Fazit: Ein insgesamt leichter Vertreter aus der Rhum Agricole Fraktion. Geht zu jeder Tageszeit.

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.