La Maison du Rhum Panama 2009/2020 Batch No.3



ArtNr.:	11345
Preis:	62,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Alter:	11 Jahre
Destillerie:	La Maison du Rhum
Land:	Panama
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Dieses Schmuckstück vom unabhängigen Abfüller „La Maison du Rhum“ in Frankreich wurde im Jahr 2009 in Panama destilliert. Die Reifung erfolgte zunächst in Fässern aus amerikanischer Weißeiche und das Finishing fand in Palo Cortado Sherryfässern statt. Farbe: Mahagoni. Duft: Zunächst rauchige Aromen, gefolgt von tropischen, reifen Früchten. Geschmack: Reife Feigen und Pflaumen, mit Aromen von trockenen Früchten und Fruchtmarmelade. Nachklang: Langer Nachhall mit leichten Rauchnoten und viel Frucht. Fazit: Lediglich 4571 Flaschen gibt es von diesem facettenreichen Rum aus Panama und seine Nachreifung in den wohl besten Sherry-Fässern machen ihn zu einem begehrenswerten Sammlerstück.

Destillerie Info

La Maison du Rhum

Dass die Franzosen eine Leidenschaft zum Genuss und damit auch zum Rum haben, ist bekannt. In ihren Übersee-Departments widmen sie sich seit langer Zeit intensiv der Herstellung von Rhum Agricole. So gibt es in Frankreich etliche namhafte Abfüller, wie das „Haus des Rums“ – also „La Maison du Rhum“ die mit viel Kenntnis und Sachverstand herrliche Abfüllungen auf den Markt bringen. Mit seinem Firmensitz in Paris setzte die Gründerfamilie La Viny zunächst auf Whisky mit ihrem „Maison du Whisky“. Durch den reichen Erfahrungsschatz der Familie in Sachen Rum aufgrund der Wurzeln auf den französischen Antillen war es nur eine Frage der Zeit, bis man auch in diesem Sektor tätig wurde. „La Maison du Rhum“ konzentriert sich dabei in erster Linie auf französisch geprägte Rhum Agricoles und Jahrgangs-Rums aus Melasse und hat sich so seine eigene Nische geschaffen. Den Machern geht es eher darum, die landestypischen Charaktermerkmale der Rums – ähnlich wie es die Franzosen bei ihrem Wein mit dem „terroir“ machen herauszustellen. Dabei wird das ganze Spektrum von Zuckerrohr-Rum, Melasse-Rum und Zuckerrohrhonig sowie die unterschiedlichen Destillationsverfahren angeboten. Die prächtigen farbenfrohen Flaschen in ihren wunderschönen Präsentationsboxen erzählen uns die Geschichte ihrer Brennblasen, ihres Ursprungslandes, ihres Entstehungsjahres, der verwendeten Fassarten und natürlich ihrer Destille. Wunderbare Destillate, die uns mit ihrem herrlichen Vintage-Stil und ihrer französischen Leichtigkeit, aber auch dem Qualitäts-Anspruch wenn es um das Genießen geht

mit auf die Rum-Reise nehmen!