La Maison du Rhum Salvador 2011/2020 Batch No.3



ArtNr.:	11346
Preis:	62,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	9 Jahre
Destillerie:	La Maison du Rhum
Land:	El Salvador
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Im mittelamerikanischen Land El Salvador herrschen ideale Klimabedingungen, um Premium-Rum herzustellen und dies spürt man deutlich beim „Salvador“ von La Maison du Rhum. Im Jahr 2011 destilliert wurde er in 2020 abgefüllt, nachdem er ein dreimonatiges Finish in Fino-Sherry-Fässern erhielt. Farbe: Goldbraun. Duft: Leichte Noten von Kokosnuss, sowie dezent nach Honig und Vanille. Geschmack: Toffee und tropische Früchte machen ihn sehr vollmundig. Nachklang: Würzig und langanhaltend mit Eichennoten. Fazit: La Maison aus Frankreich hat ein gutes Händchen für seine Rum-Spezialitäten und begeistert mit seiner hohen Qualität und der hochwertigen Ausstattung von Flasche, Design und Verpackung.

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!