# New Grove Savoire Faire Belle Vue Vintage 2005




| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 11401 |
| Preis: | 79,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 45,0 % |
| Alter: | 15 Jahre |
| Destillerie: | New Grove Rum - Mauritius |
| Land: | Mauritius |
| Rum-Typ: | Melasse |
| Shop-Bewertung: | --- |

## Beschreibung

Der New Grove Savoir Faire Belle Vue Vintage 2005 zeichnet sich durch seine besondere Art der Herstellung, in der das gesamte Wissen ( Savoir-faire) der Brennmeister zur Geltung kommt, aus. Die 15- jährige Reifung erfolgte in Fässern aus französischer Eiche und das Finish in alten Cognac-Fässern. Es wurden im Jahr 2020 insgesamt 1990 Flaschen abgefüllt, ohne Zugabe von Zucker und Farbstoffen. Farbe: Bernstein mit einem rötlichen Schimmer. Duft: Sehr intensiv, etwas Eichenholz, Tabak, Früchte. Geschmack: Noten von getrockneten Früchten, würzige Süße mit einem Hauch von Eiche. Nachklang: Lang, warm und intensiv.

## Destillerie Info

**New Grove Rum - Mauritius**

Wenn die Seeleute in vergangenen Zeiten monatelang durch die fernen Meere reisten, warteten sie oft ungeduldig auf einen Landgang und die damit verbundenen Annehmlichkeiten. Kam man nach Mauritius, war eine davon der Arrak, eine Spirituose gewonnen aus der Latania-Palme, einer endemischen Art der Insel Mauritius. Doch dank des französischen Gouverneurs Mahé de Labourdonnais, der Mauritius weiterentwickelte und industrialisierte kam 1740 die erste Zuckerrohrmühle auf die „île“ und die erste Brennerei wurde gebaut. Dieser Tradition verpflichtet sieht sich auch das Unternehmen Grays, welches im Herzen der Insel eine Brennerei und Zuckermühle aus der Zeit der East India Company betreibt und als Pionier in Sachen Rum gilt. Immerhin werden dort heute rund 7 Millionen Liter reinen Alkohols im Jahr produziert und es ist an der Mauritius Börse notiert. Der „New Grove Five Stars Single Estate Rum“ – vom Feld in die Flasche -wird aus den 16.000 Hektar Zuckerrohr gemacht, die zur Destille gehören und dabei kommen 12 verschiedene Typen von Zuckerrohr zum Einsatz. Nach 30-stündiger Fermentation wird dieser im Kolonnen-Verfahren bis zu einem Alkoholgehalt von 94% vol. destilliert. Die Reifung beim „New Grove Rum“ erfolgt zu 70% in gebrauchten französischen Eiche-Fässern, z.T. ex-Cognac-Belegung und zu 30% in Limousin-Eiche-Fässern auf Frankreich. Der Rum wird sorgfältig geblendet und enthält außer Wasser nichts – keinen Zucker, keine Farbstoffe und keine weiteren Zusätze. Um seine natürlichen Aromen zu erhalten werden die „New Grove“-Rums“ nicht kühlfiltriert. Die riesengroße Produktpalette überrascht mit einigen Besonderheiten

wie z.B. Rum in Moscatel-Fässern oder Akazienfässern gereift oder Honig-, Kaffe- und Vanille-Likören auf Rumbasis.