HSE Black Sheriff



ArtNr.:	11414
Preis:	32,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	HSE - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Name „Black Sheriff“ spielt auf die gebrauchten amerikanischen Weißeichefässer an, die von zahlreichen Destillen zur Reifung von Rum verwendet werden und auch beim H.S.E. Rhum Vieux Agricole zum Einsatz kommen. Farbe: Kupferfarben. Duft: Würzig und nach Holz duftend. Geschmack: Ausgewogene Süße, Würze und Fruchtnoten. Nachklang: Vanillenoten und holzige Untertöne. Fazit: „one shot – one hit“ - also ein Schuss, ein Treffer – das passt zu diesem Rum, der sich perfekt für Longdrinks eignet aber durchaus auch pur genossen werden kann. Die Fässer aus Kentucky geben ihr Bestes an Aromen und der Black Sheriff entführt uns in den Wilden Westen.

Destillerie Info

HSE - Martinique
Auf Martinique, einer karibischen Insel die zu den Kleinen Antillen zählt vermischt sich sowohl die französische als auch die westindische, kreolische Kultur und bringt erstaunliche und weltweit beachtete Rhum Agricoles hervor. Der Rum der „Habitation Saint Etienne“, bzw. H.S.E. kommt vom Nordwesten der Karibikinsel; die Destille liegt in der Nähe von Gros-Morne und wurde auf den Grundmauern der Zuckerfabrik La Maugée errichtet die bereits Anfang des 19. Jahrhunderts Erwähnung fand. Von 1909 bis in die späten 80-er Jahre widmete sich die Familie Simonnet dem Brennereigeschäft, bis nach zwei verheerenden Wirbelstürmen der Betrieb eingestellt werden musste. Erst im Jahr 1994 fanden sich neue Eigentümer, die die historische Destille, die zu den bekanntesten Denkmälern Martiniques gehört wieder zum Leben erweckten. Die edlen Tropfen von H.S.E. haben bei Kennern und Sammlern einen sehr hohen Stellenwert und konnten schon zahlreiche Medaillen erzielen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Markus V
Datum:	2025-10-25
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Sehr leckerer Agricole Rhum. Sehr weich und vollmundig.

Hat definitiv den Einschlag vom Fass.