Isautier Edition Louis & Charles Rhum Vieux

ArtNr.:	11433
Preis:	119,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Isautier - Reunion
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der **Isautier Edition Louis & Charles Rhum Vieux** ist eine Hommage an die beiden Gründerbrüder Luis und Charles der Isautier Destille. Es ist ein Blend aus bis zu 22 Jahre alten Rumsorten, der zur einen Hälfte aus Rhum Agricole und zur anderen Hälfte aus Melasserum kreiert wurde.

Farbe: Bernstein.

Duft: Feine Röstaromen in Kombination mit frischen Fruchtnoten, etwas Eichenholz.

Geschmack: Melasse, kandierte Früchte, Vanille, dezente Röstaromen.

Nachklang: Sehr lang und intensiv.

Destillerie Info

Isautier - Reunion
Zwei Jahrhunderte Familiengeschichte auf Reunion stehen hinter der Rum-Marke Isautier. Louis und Charles Isautier segelten während der Regierungszeit des Königs Louis Philippe 1. von Frankreich um das Kap der guten Hoffnung und waren begeistert vom Reichtum an Zuckerrohr auf der Insel im indischen Ozean. Aber nicht nur dies gedeiht prächtig auf der Insel vulkanischen Ursprungs, die eine

unglaubliche Artenvielfalt vorweist und einen großen Reichtum an tropischen Früchten und Gewürzen besitzt. Dramatische Naturkräfte ließen die Böden durch die Vulkanasche reich an Mineralien werden und in der Nähe des Meeres sind sie sandig und humusreich, was ein Zuckerrohr mit hervorragender Frische und Geschmack hervorbringt. Obwohl das Klima fast ganzjährig maritim, feucht und mehr oder weniger gleich ist spielen die Passatwinde eine große Rolle: sie sorgen für ein spezifisches Ozean-Aroma im Zuckerrohr, welches auch den stärksten Wirbelstürmen trotzt und enorm widerstandsfähig ist auf Reunion. Daraus wird bei Isautier landwirtschaftlicher Rum aus Zuckerrohrsaft hergestellt, der als weißer Rum herrliche Noten von Frangipane (eine Jasmin-Art) und Süßspeisen aufweist. Der traditionelle dunkle Rum wird aus Melasse gemacht und mithilfe zweier Kolonnen, bei der die zweite einen geringeren Durchmesser besitzt destilliert – man könnte auch sagen „konzentriert“. Dann darf er nach den strengen Kriterien des Önologen Matthieu Cosse in Eichenfässern reifen. Man wählt zunächst neue Fässer, um Farbe und Aromareichtum zu erzielen und anschließend getoastete Fässer, um dem Rum mehr Sauerstoff zu geben und ihm die gewünschte Abrundung zu verleihen. Cyril Isautier, der Direktor ist zu Recht stolz auf seine Vorfahren, die die älteste Brennerei der Insel geschaffen haben. In der heutigen Zeit sind für ihn Standards wie Zukunftsorientierung, Dynamik und Nachhaltigkeit von großer Bedeutung und in Zusammenarbeit mit seinem Team und lokalen Partnern bringen sie den „Geist der Insel“ in jede Flasche Rum.