



## Riviere du Mat Millésime 2006 Traditionnel Vieux Cuvee Hors d'Age



ArtNr.:	11462
Preis:	59,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Rivière du Mat - Reunion
Land:	RÃ©union
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	---
Bewertung:	

### Beschreibung

Dieser Cuvée Millésime 2006 von der „Ile de la Réunion“ im Indischen Ozean entstand aus einer ganz besonderen Destillation und einer 14-jährigen Reifung in Eichenfässern.

**Farbe:** Tief golden mit Mahagoni-Reflexen.

**Duft:** Zart, mit Aromen von kandierten Früchten und Honig mit Aromen von orientalischen Gewürzen.

**Geschmack:** Feinwürzig, dicht und von großer Komplexität.

**Nachklang:** Langes Finale mit vielen Geschmacks-Nuancen.

**Fazit:** Der Jahrgang 2006 hat sowohl fruchtige als auch würzige Nuancen, die zu einem sehr verführerischen Rum vereint wurden.

### Destillerie Info

#### Rivière du Mat - Reunion

Die wunderschöne Insel „La Réunion“ oder kurz Réunion ist ein Übersee-Department von Frankreich und liegt im Indischen Ozean östlich von Madagaskar. An der Ostküste in Saint-Benoît wurde 1886 die



Destille „Rivière du Mât“ gegründet. Einer Legende nach lief ein Segelschiff, welches die Insel erkundete in einem Flussbett auf Grund und man konnte noch lange Jahre den Mast sehen. So erklärt sich der Name „rivière“, was Fluss bedeutet und „le mâ“ ist der Mast. Dort wird Rum aus Melasse hergestellt, und das benötigte Zuckerrohr gedeiht dank des vulkanischen Bodens ganz hervorragend auf Reunion – der Vulkan „Piton de la Fournaise“ ist sogar heute noch aktiv! Zusammen mit dem reinen Wasser der Flüsse kann man bei diesem Rum mit seinen zahlreichen Facetten und seinen reichhaltigen Geschmacksnoten vom ganz speziellen „Réunion-Terroir“ sprechen. Heutzutage setzt die geschichtsträchtige Destille „Rivière du Mât“ die alten Traditionen der Rumherstellung mit neuestem Know-How, nachhaltigem Wirtschaften und zeitgemäßen Produktionsmethoden fort. Wie in der Vergangenheit werden heute noch offene Gärbehälter verwendet um die Entwicklung der Aromen zu fördern. Der Kellermeister Jean Grondin blendet seine Fässer nach der gleichen Methode wie beim Cognac, er mischt also alte und neue Fässer und verleiht dem Rum so eine schöne Struktur und Komplexität. Das Ergebnis ist eine große Palette an Rums, die sich in drei Produktgruppen aufteilen: den „Rhums Cocktail“, den „Rhums Degustation“ und den edlen und besonders lang gereiften "Rhum Prestige". Entdeckt mit uns die Legende vom Rivière du Mât, pur als Rum zum Genießen oder als Zutat in einem leckeren Cocktail.

