Rivière du Mât Rhum Agricole Réserve Speciale 6YO



ArtNr.:	11463
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Alter:	6 Jahre
Destillerie:	Rivière du Mat - Reunion
Land:	Réunion
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Mindestens sechs Jahre reifte dieser Rhum Agricole im tropischen Klima der Insel La Réunion in Eichenfässern heran. Farbe: Zartes Gold. Duft: Fein nach getrockneten Blumen, hellem Tabak und Lebkuchen. Geschmack: Ein perfekter Mix aus würzigen und fruchtigen Noten im Gaumen. Nachklang: Sehr lang und ausgewogen, fein nuanciert und dennoch leicht. Fazit: Bei diesem Rum von Rivière du Mât spürt man das gesamte Know-How des Brennmeisters und das „Terroir“ der vulkanischen Steinfelder kommt besonders zum Vorschein – ein sehr ausgewogenes, ausdrucksvolles Produkt.

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 mât“ 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.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2023-03-23
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe des Rums würde ich als Kuper mit goldenen Reflexen beschreiben. Schwenkt man den Rum in Glas steigen die ersten Aromen in die Nase. Der Duft des Rums erinnert an Aromen von Tabak und Gewürzen. Beim erste Geschmackseindruck werden Aromen von Gewürzen und dezenter Frucht wahr genommen. Das Mundgefühl ist kernig und dezent kräftig. Der Nachklang bleibt lange am Gaumen und lässt die Gewürznoten spielen.

Autor:	Elke H
Datum:	2022-12-20
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe würde ich als altgold beschreiben. Der Duft erinnert an Tabak und Lebkuchen, aber nicht an die süßen Weihnachtslebkuchen, sondern an Soßen(leb)kuchen. Diese riechen ähnlich würzig wie die Nascherei, sind aber kaum süß. Meine Oma hat damit ihre Festtagssoßen gebunden. Ich glaube, das ist heutzutage kaum noch gebräuchlich. Kaum süß ist auch dieser Rhum Agricole. Der erste Geschmackseindruck ist eine nahezu pfeffrige Würze und ich muß an Leder denken. Und, komischerweise, an Gras. Das Mundgefühl ist sehr trocken, der Nachklang extrem lang mit einer irgendwie kräuterigen, grünen Würze. Ein sehr interessantes, ausdrucksvolles Produkt. Obwohl es nicht meiner persönlichen Geschmacksvorliebe entspricht, kann ich die außerordentliche Qualität nicht anders als würdigen.
