La Favorite Rhum Agricole Vieux Cuvee Exploration 2015 No. 2



ArtNr.:	11465
Preis:	140,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	47,0 %
Destillerie:	La Favorite - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Mit der Erfahrung von drei Generationen fertigt La Favorite als absolute Ausnahme auch heute noch alles in Familienhand und mit viel Liebe zum Detail. Bei den Rhum Agricole Vieux Rums aus der namhaften Destille handelt es sich ausnahmslos um hochwertigste AOC-Produkte, die auf dem Rohstoff Zuckerrohrsaft basieren und nur in einer stark limitierten Auflage erhältlich sind. Der „Exploration No. 2“ ist ein Jahrgangsrum aus einer Abfüllung der zweiten Charge. Jede der kostbaren Flaschen wurde von Hand mit Wachs versiegelt. Farbe: Dunkles Gold. Duft: Nach Karamell und feinen Holznoten. Geschmack: Getoastete Eiche und feine Röstaromen, gepaart mit Aromen von Gewürzen, Karamell und tropischen Früchten. Nachklang: Langanhaltend und intensiv. Fazit: Die unterschiedliche Reifung in Fässern, die vorher mit Bourbon befüllt waren und die Nachreifung in neuen Eichenfässern, welche speziell ausgebrannt wurden macht sich bemerkbar. Diese Rarität richtet sich an Kenner und Sammler und sollte pur genossen werden.

Destillerie Info

La Favorite - Martinique

Eine der ältesten Brennereien auf Martinique in Familienbesitz ist die Destillerie La Favorite, die ganz in der Nähe von Fort-de-France angesiedelt ist. Der meiste Rum aus dem Übersee-Department Martinique, welches zu Frankreich gehört wird unter strikter Einhaltung der AOC-Regeln hergestellt und direkt aus dem reinen, fermentierten Zuckerrohrsaft gewonnen. Dort bei La Favorite, unter der Führung von Paul Dormoy in der dritten Generation wird es in der ersten Jahreshälfte ganz frisch und von Hand geerntet und direkt weiterverarbeitet. Der Brennvorgang findet in Kesseln aus Kupfer statt. Das gewährleistet höchste Qualität und bringt den süßesten Rums Martiniques hervor. Die Reifung findet vorzugsweise in kleineren 180-Liter-Eichen-Fässern statt in denen vorher Whisky, Bourbon, Sherry oder Cognac gelagert wurde. Dadurch entstehen bei La Favorite besonders intensive und ausdrucksstarke Aromen im Destillat und man schmeckt beim Genießen die Ambition und das ganze Fachwissen der Familie, die dahintersteht.