La Favorite Rhum Agricole Vieux Hors d´Age Millesime 2011



ArtNr.:	11466
Preis:	199,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	49,0 %
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 Jahrgangsrum von 2011 reifte 8 Jahre in alten Barriquefässern aus Eiche, die vorher mit Cognac belegt waren. Jede der kostbaren Flaschen wurde von Hand mit Wachs versiegelt. Farbe: Dunkles Gold. Duft: Reiche Aromen nach kandierten Früchten, Gewürzen, Pfeffer und Vanille. Geschmack: Intensiv nach Fruchtnoten wie Feige und kandierte Früchte, aber auch Zimt, Vanille und gerösteter Kaffee machen sich am Gaumen bemerkbar. Nachklang: Ein Finale nach Kaffee, Vanille und feinen Gewürzen welches lange anhält. Fazit: Eine absolute Rarität und ein ganz besonderer Rhum Agricole, der puren Genuss und Freude für alle Rumliebhaber verspricht.

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.