Trois Rivieres Triple Millesime 2005-2010-2015

ArtNr.:	11523
Preis:	58,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Alter:	10 Jahre
Destillerie:	Trois Rivieres - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Eine neue Kreation und ein kunstvoller Blend vom Masterblender Daniel Baudin ist der „Triple Millésime 2005 -2010 – 2015“ von Trois Rivières aus Martinique. Der Meister reift seine Rums aus reinem Zuckerrrohr hergestellt in penibel ausgewählten Fässern und baut sie zu einem Meisterwerk zusammen. Die Reifung erfolgte in französischen Eichenfässern aus dem Limousin, einigen Cognac-Fässern und zur Abrundung in einigen amerikanischen ex-Bourbon Fässern. Erst wenn die perfekte Harmonie, die absolute Komplexität und die besten Aromen im Gaumen zu schmecken sind ist er mit seinem „Drei-Jahrgangsrum“ zufrieden. Dieser Blend ist bereits die vierte Ausgabe eines Triple Millésime von Trois Riviere.

Farbe: Golden und tiefglänzend.

Duft: Kraftvoll und reichhaltig in der Nase, mit Noten nach Lebkuchen und reifen Früchten sowie blumigen Anklängen.

Geschmack: Gut strukturiert und kraftvoll mit würzigen Aromen, die umspielt von getrockneten Früchten, etwas Lakritze und den Mund stimulierenden pfeffrigen Noten sind.

Nachklang: Langer Nachhall mit Lebkuchengeschmack, mineralischen Tönen und etwas Pfeffer.

Fazit: Dieser Vintage-Blend ist ein Geschenk für Rum-Genießer und erinnert uns mit seinen würzigen Noten an weihnachtliche Leckereien. Hier ist dem berühmten Kellermeister, ein echter Handwerker im Sinne des AOC eine wirklich außergewöhnliche Abfüllung gelungen.

Destillerie Info

Trois Rivieres - Martinique

Die Destille „Trois Riviers“ ist ein fester Bestandteil des historischen Erbes Martiniques und ihr Name stammt von den drei angrenzenden Flüssen Oman, Bois d´Inde und Saint Pierre. Im Laufe der Jahrhunderte stellte man von reiner Zuckerproduktion auf Herstellung von Rhum Agricole um, welcher heute mit geschützter Herkunftsbezeichnung weltweit vermarktet wird als „Rum aus Martinique“. Der Grundstein wurde von Nicolas Fouquet im Jahr 1660 gelegt, der sich als in Ungnade gefallener Bevollmächtigter von König Ludwig XIV. selbst die größten Grundstücke auf der Insel als Besitz nahm und auf ca. 4.900 Hektar im Süden Zuckerrohr anpflanzte. Die Domaine wurde im Laufe der Zeit mehrfach umgebaut und änderte ihren Besitzer bis 1953 die Familie Marraud des Grottes sie erwarb und gemeinsam mit ihrer Marke Duquesne vermarktete. Natürlich fand der Trois Riviers Rum zunächst hauptsächlich Absatz in Frankreich, doch als die Marke 1994 zu B.B.S. wechselt, die auch den La Mauny Rum besitzt kommt der internationale Durchbruch. In Saint Luce, wo sich die Zuckerrohrfelder und die berühmte Windmühle befinden, wird nicht mehr produziert, denn 2004 wurde alles inklusive der kostbaren Brennblasen nach Riviére Pilote verlagert. Trois Riviere Rum mit seinem eigenwilligen türkis-blauen Etikett steht für authentischen, einzigartigen Rum der Karibikinsel Martinique und begeistert Rumfans auf der ganzen Welt.