

Longueteau Rhum Blanc Agricole Cuvee Solidaire



ArtNr.:	11524
Preis:	43,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	50,0 %
Destillerie:	Longueteau - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Hinter dem Rhum Blanc „Cuvee Solidaire“ von Longueteau steht die Absicht, solidarisch zu sein und zu Helfen und Unterstützen. Die Destille spendet für jede gekaufte Flasche vom „Solidaire“ 3 € an einen Verein, der ein Netzwerk von Köchen und Gastronomen bei seinem Ziel unterstützt, für Pflegekräfte im Gesundheitswesen Mahlzeiten anzubieten. Der Rhum Agricole wurde aus blauem Zuckerrohr destilliert und kombiniert so eine gute Tat mit hochwertigen Aromen. Dieses Zuckerrohr, auch B69.566 genannt ist eine spezielle Sorte, die ihrem Namen der violett-blauen Färbung verdankt und einen besonders hohen Zuckergehalt aufweist.

Farbe: Klar und weiß.

Duft: Animierender Geruch nach süßer Frische.

Geschmack: Das blaue Zuckerrohr offenbart hier seinen ganzen Reichtum an Aromen und kommt in perfekter Ausgewogenheit daher.

Nachklang: Elegant und mit der aromatischen Kraft des blauen Zuckerrohrs hinterlässt er einen runden Eindruck.

Fazit: Nicht nur das Engagement ist sehr lobenswert, sondern auch der weiße Rhum Agricole, der aus einer sortenreinen Ernte von blauem Zuckerrohr des Jahrgangs 2019 destilliert wurde.

Destillerie Info



Longueteau - Guadeloupe

Seine Verluste im Glücksspiel während der sogenannten Zuckerkrise zwangen den Marquis auf Guadeloupe Ende des 19. Jahrhunderts die „Domaine du Marquisat de Sainte-Marie“ zu verkaufen. Ihr neuer Besitzer, Henri Longueteau machte aus der ehemaligen Zuckerfabrik eine Brennerei, die bis heute erfolgreich unter der Marke „Longueteau“ Rum vermarktet. Die Lage der Destille am Fuß des Soufrière-Massivs ist einzigartig – nur wenige Meter entfernt davon legte Christoph Kolumbus 1493 an und Besucher sind auf der Domaine herzlich willkommen. Als einzige Brennerei Guadeloupes ist Longueteau unabhängig, was den Rohstoff Zuckerrohr betrifft, denn dieses wächst zu 100% auf den eigenen Plantagen. So ist es nach seiner zehn- bis zwölfmonatigen Reifung zwischen Januar und Juni erntebereit und kann ganz frisch verarbeitet werden. Dies führt zu einem Rhum Agricole, also einem landwirtschaftlichen Rum, der weltweit geschätzt und geliebt wird bei Kennern und Jahr für Jahr bei internationalen Spirituosen-Wettbewerben ausgezeichnet wird. Seit mittlerweile vier Generationen wird bei Maison Longueteau nach den Werten Qualität, Leidenschaft und Tradition gearbeitet was sich in der über 100-jährigen Erfolgsgeschichte und dem Renommee der Marke bei Rumkennern aus aller Welt bemerkbar macht.

