Takamaka Extra Noir



ArtNr.:	11533
Preis:	27,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Takamaka Rum - Seychelles
Land:	Seychellen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	2.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Der „Takamaka Extra Noir“ aus der St. Andre Serie des innovativen Rumherstellers von den Seychellen ist ein Blend aus schweren Pot Still- und leichteren Colomn Still-Destillaten. Die Basis ist Melasse und gereift wird er in ex-Bourbon-Fässern aus Amerika sowie in französischen Eichenfässern. Farbe: Bernstein. Duft: Würzig und intensiv nach tropischen Früchten und Holznoten. Geschmack: Vollmundig und ausdrucksvoll, mit High-Ester-Noten und würzigen Elementen aus der französischen Eiche und Noten von Vanille. Nachklang: Feinherb und charaktervoll mit kräftiger Würze. Fazit: Der ideale Rum für einen ernstzunehmenden „Rum-Highball“ mit Tiefgang, er verkörpert die dunkle Seite der Seychellen. Kann aber auch gut pur genossen werden!

Destillerie Info

Takamaka Rum - Seychelles

Abgelegenes Naturparadies, tiefblaues Wasser, feinste weiße Sandstrände, unberührte Landschaften, authentisch und beschaulich, Postkarte und Flitterwochen, Sehnsucht und Weite…. kommt mit uns auf die Seychellen – dem „Paradies auf Erden“! Den Geist dieser Inseln wollen die beiden Brüder Richard und Bernard d´Offay, die von dort stammen in einen authentischen Rum bannen und für die ganze Welt zugänglich machen. So begannen sie 2002 den Takamaka-Rum zu kreieren, benannt nach dem südöstlichsten Verwaltungsbezirk der Seychellen-Insel Mahé. Die Vielfalt und Exotik der Inseln soll sich in den unterschiedlich geblendeten, gewürzten und gereiften Rums widerspiegeln und gleichzeitig die Freiheit und Unabhängigkeit dieses Archipels zum Ausdruck bringen. Drei Dutzend einheimische Bauern liefern das Zuckerrohr das als Grundlage dient, und in La Plaine St. Andre zerkleinert, vergoren, destilliert und gereift wird um dann „Pure Cane Rum“ von Takamaka zu werden. Für die Melasse-Rumsorten wird Melasse aus Ostafrika verwendet und vor Ort weiterverarbeitet. Um noch mehr Geschmacksnoten zu erhalten ergänzt Takamaka für einige seiner Produkte 8-jährigen Rum aus Barbados von Richard Seale aus der Foursquare Destille. Die Rumsorten werden in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift und gemischt mit anderen gealterten Rumsorten, lokalen Gewürzen, Fruchtextrakten und dem reinen, mineralischen Quellwasser. Immer auf der Suche nach ausgefallenen Geschmacksrichtungen und neuen Charakteren entdecken die Macher von Takamaka

ständig neue Kombinationen und Kreationen und nehmen uns mit auf eine abenteuerliche Rum-Reise zu den Seychellen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Elke H
Datum:	2022-12-20
Bewertung:	2 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe ist ein dunkler Bernsteinton. Der Duft ist schön würzig und erinnert an die bekannte Knuspersüßigkeit aus dem Hause R. Ick freue mir da ja schon nen Keks, denn diese Süßigkeit mag ich gern ... aber ... Der Geschmack ist überraschender- und enttäuschenderweise ganz anders. Nämlich bitter und holzig. Auch der mittellange Nachklang ist bitter. Das Mundgefühl ist etwas beißend. Der Takamaka Extra Noir und ich sind leider keine Freunde geworden.

Autor:	Simon M
Datum:	2022-10-30
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum schimmert im Glas mit einer kräftigen Farbe. Bernsteintöne mit braunen Reflexen. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von exotischen Früchten und Gewürzen. Leichte Holzaromen mischen sich bei. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Gewürze, zarter Vanille. Holzaromen stechen hervor. Das Mundgefühl ist für den Alkoholgehalt des Rums recht angenehm, fast schon mild. Der Nachklang bleibt lange am Gaumen, würzig und aromatisch.
