Takamaka Rum Zenn



ArtNr.:	11534
Preis:	17,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Takamaka Rum - Seychelles
Land:	Seychellen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der „Zenn Rum“ von Takamaka aus den Seychellen ist ein ungereifter Rum, der durch feine Eichenholzteilchen von ex-Bourbon-Fässer aromatisiert wird und er ist eine Mischung aus Pot Still- und Colomn-Still-Destillaten. Seine Farbe verdankt dieses innovative Produkt also einer ausgeklügelten Technik, denn eigentlich müsste er ja weiß sein. Farbe: Helles Gold. Duft: Nach Eichenholz und kräftig wie ein Rum Blanco. Geschmack: Sanft und süß nach Honig, Karamell, Vanille und braunem Zucker mit Anklängen an Muskatnuss. Nachklang: Eher würzig als fruchtig. Fazit: Ein gelungenes Experiment was sich zum Mixen tropischer Drinks perfekt eignet.

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.