Takamaka St Andre Zepis Kreol



ArtNr.:	11551
Preis:	35,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Takamaka Rum - Seychelles
Land:	Seychellen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Die St. André Serie vom Rumhersteller Takamaka auf den Seychellen besticht durch ihre geschmackliche Vielfalt, die auf recht ausgefallenen Herstellungsprozessen beruht. Der „Zepis Kreol“ (Rum-Basis) ist eine Kombination aus Pot Still und Colomn Still auf der Basis von Melasse. Doch bevor er destilliert wird, gibt man ihm handverlesene Gewürze der Region durch Mazeration hinzu. Auch kleinste gepresste Holzfasern aus ehemaligen Merlot-Fässern spielen ihre geschmackliche Rolle – Takamaka spricht hier vom „Press-Rum-Prozess“. Weiterhin gibt man 8 Jahre alten Rum aus der barbadischen Destille Foursquare hinzu bevor das Ganze noch für 60 Tage in alten Ex-Bourbon-Fässern reift. Farbe: Bernstein. Duft: Gleichzeitig würzig und süß. Geschmack: Deutliche Eichennoten in einer Kombination mit Gewürzen wie Nelke, Zimt und Muskat. Nachklang: Würzig und mittellang. Fazit: Finessenreich und exotisch kommt diese Seychellen-Spirituose auf Rumbasis daher. Mit seinen geschmacklichen Facetten und seiner tiefgründigen Seite ist dem Blender Steve hier ein überzeugendes Experiment gelungen.

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.