Takamaka St Andre PTI Lakaz Batch No. 2



ArtNr.:	11552
Preis:	47,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Takamaka Rum - Seychelles
Land:	Seychellen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Eine Hommage an die kreolische Seite der Seychellen ist die St. André-Serie auf Rum-Basis aus dem Hause Takamaka. Mit viel Kreativität geht man hier an die Sache heran und verwendet bei diesen insgesamt vier Spirituosen gleich fünf verschiedene Quellen und Herstellungsprozesse. Dabei spielt Takamaka mit den Basisprodukten Zuckerrohr und Melasse, sowie den Destillationsprozessen. Auch spielt „Pressed Rum“ dabei eine Rolle und Rum aus Barbados, der hinzugegeben wird. Beim „Pti Lakaz“ was ausgesprochen wird „Ti La Kaz“ und die Buchstaben „PTI“ dabei aus dem französischen Wort für „petit“ stammen kommen die Zutaten aus vier verschiedenen Quellen. Zuckerrohr-Rum, Pot und Colomn Still und 8 Jahre alter Bajan Rum aus der Foursquare Destille werden vermählt und für 90 Tage im Stahltank ruhen gelassen. Weder Farbe noch Zucker oder eine Kühlfiltrierung werden beim Pti Lakaz verwendet. Farbe: Bernstein. Duft: Fruchtig und süß. Geschmack: Süß nach Melasse und frische Noten nach Zuckerrohrsaft ergänzen sich perfekt. Noten von Aprikosen, getrockneten Kakaobohnen und Sternanis machen ihn zu einem exotischen Erlebnis. Nachklang: Komplexes Finish, langanhaltend und mit trockenen Früchten im Nachklang. Fazit: Der Pti Lakaz ist ein toller Beweis dafür, was man auf den Seychellen mit viel Fantasie und Know-How erreichen kann und überzeugt durch seine geschmackliche Vielfalt.

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:	Simon M
Datum:	2023-03-07
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Rum hat eine rotgoldene Farbe. Bereits beim Öffnen der Probe nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Die Nase erinnert an Fruchtaromen, Aprikosen. Es bleibt ein weihnachtlichen Eindruck. Der erste Geschmackeindruck erinnert an Tabak, eine herbe Süße, dezente Frucht. Das Mundgefühl ist kernig, charakterstark. Eine Mischung aus einer feinen Schärfe und ausgewogene Süße. Der Nachklang ist lange und trocken.

Autor:	Elke H
Datum:	2022-12-21
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Schöne Bernsteinfarbe. Der Duft ist süß und erinnert an tropische Früchte (eventuell Ananas?) Das Mundgefühl ist erst weich und prickelt dann ein bißchen. Der Geschmack ist süßlich mit einem deutlichen Anklang an (orientalische) Gewürze, ich meine Kardamon zu schmecken. Eine Bitternote gesellt sich hinzu und mit dieser klingt der Geschmack dann auch aus. Der Nachklang ist lang und kräftig und erinnert mich entfernt an einen Kräuterbitter. Nicht so mein Fall, aber sicher kein schlechtes Tröpfchen.
