

Takamaka St Andre Grankaz



ArtNr.:	11553
Preis:	57,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Takamaka Rum - Seychelles
Land:	Seychellen
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

In der Serie „St. André“ möchte der Rumhersteller Takamaka von den Seychellen zeigen, um was es ihm in seiner Mission geht. Der „**St. André Grankaz**“ ist dabei geschmacklich und in seiner Zusammensetzung ähnlich wie der „Pti Lakaz“, man könnte aber sagen durch seine Vermählung von 8 Jahre altem Foursquare Barbados-Rum mit länger gereiftem Rum aus Zuckerrohr im Pot Still-Verfahren vollmundiger und eine Spur erwachsener als sein Bruder aus der Serie. Bei der Vermählung der Dritte im Bunde ist ein Rum der in ehemaligen französischen Eichenfässern reifen durfte und macht die Melange perfekt.

Farbe: Heller Bernstein.

Duft: Florale und gleichzeitige süße Noten von Karamell und Vanille, mit einem Hauch Kräuter.

Geschmack: Ergänzt wird dieses facettenreiche Profil im Geschmack durch getoastetes Eichenholz.

Nachklang: Lange anhaltend und intensiv.

Fazit: Ein überzeugender Vertreter der exotischen Seychellen mit fruchtig-samtigem Charakter.

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:	2025-12-21
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Bereits beim Öffnen der Probe nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Im Glas schimmert der Tropfen in einem hellen Bernsteinton mit einem Hauch Rotgold. Die Nase nimmt Aromen von Süße, Karamell und zarter Vanille wahr. Begleitet wird die Nasenprobe von einer leichten Schärfe. Der erste Geschmackseindruck wird von Kräutern dominiert. Aromen von Holz und Röstaromen begleiten. Das Mundgefühl ist kernig und kräftig. Im Nachklang entwickelt sich eine angenehme Süße.