Sampan Classic White Rum



ArtNr.:	11587
Preis:	37,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	54,0 %
Destillerie:	Sampan - Vietnam
Land:	Vietnam
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Aus dem wirklich außergewöhnlichen Rumland Vietnam und der **Destille Indochine** stammt der **Sampan Rum**. Dort wird er aus heimischem Zuckerrohr in der Art eines Rhum Agricoles von einem erfahrenen Team rund um Antoine Poircuitte hergestellt. Die Basis ist demnach der reine, frisch gepresste Zuckerrohrsaft und destilliert wird der Sampan Rum in einer kupfernen Kolonne aus Frankreich. Seine intensiven und ausgewogenen Aromen erhält er durch seine relativ lange Fermentationsdauer und dem Einsatz von Skimming und Dunder. Abgefüllt wird er mit 54% Alkoholgehalt von Hand vor Ort und sein Etikett ziert das klassische vietnamesische Fischerboot, der sogenannte Sampan.

Farbe: Klar und weiß.

Duft: Hocharomatisch und mit feinen Noten von weißen Blüten und Veilchen vermittelt er einen guten Eindruck vom puren Zuckerrohrsaft.

Geschmack: Der Gaumen wird wunderbar attackiert mit intensiven und fruchtigen Noten, die mit viel Süße und weichem Samt einhergehen.

Nachklang: Langanhaltend, erfrischend und mit Noten von Lakritze.

Fazit: Sein erhöhter Alkoholgehalt strukturiert die feinen Aromen und verleiht ihm ein wunderbar ursprüngliches Bouquet. Völlig zu Recht hat dieser Rhum Agricole in San Francisco bei der World Spirits Competition 2019 die doppelte Goldmedaille gewonnen!

Destillerie Info

Sampan - Vietnam

Im quirligen und geschichtsträchtigen asiatischen Land Vietnam hat ein dynamischer Franzose es sich zum Ziel gesetzt, den besten Rum dieses Landes herzustellen. Antoine Poircuitte, der Master Distiller der **Distillerie d´Indochine** blickt schon auf eine lange Familientradition zurück, und hat bereits im zarten Alter von 6 Jahren dabei mitgeholfen. Seinen Rum nennt er **„Sampan Rhum Vietnam“** und der Name und das Logo steht für die flachen Fischerboote, die dort traditionell verwendet werden. Bei Zuckerrohr denken wir meistens an die Karibik, jedoch sind die ursprünglichen Wurzeln dieses Süßgrases im asiatischen Raum zu finden und die Wachstumsbedingungen im tropischen Zentralvietnam perfekt. Die Lage der Destille südlich der stark besuchten und sehenswerten Stadt Hoi-An und direkt am unberührten kilometerlangen Strand gelegen ist ideal. Von Februar bis August wird das Zuckerrohr in der Provinz Quang Nam, ca. 50 Kilometer von der Destille entfernt von Hand geerntet und innerhalb von nur 12 Stunden in einer kleinen Presse vor Ort gemahlen. Und weil Antoine ein Franzose ist, stellt er seinen Rum natürlich nach der Methode eines Rhum Agricoles zu 100% aus dem frischen Saft des Zuckerrohres her. Nach der Pressung und Filterung kommt der Zuckerrohrsaft direkt in die temperierten Gärtanks, wo er zwischen 72 und 96 Stunden in Ruhe fermentiert. Der Master Distiller ist sehr stolz auf sein Labor, in dem er die Aktivität der Hefe und der Bakterien während der Fermentation genau überwachen kann. Anschließend wird der „low wine“ mit seinen ca. 10% Alkoholgehalt in der 1000-Liter-Säule kontinuierlich mit maximalen 70% Volumen destilliert. Je nach Rumsorte reift der weiße Rum dann für 6 Monate in Edelstahltanks und der gereifte Rum für mindestens 8 Monate in ehemaligen Bourbon- oder Cognacfässern heran. Die Abfüllung erfolgt schließlich von Hand und mittels einer Umkehrosmosefiltration mit reinem Wasser wird der Rum auf seine Trinkstärken von 43, 54 oder 65 Volumenprozent verdünnt. Wir besuchten im Januar 2023 diese interessante Destille, die absoluten Premium-Rum produziert und Antoine meinte zur Frage der Trinkstärken, dass er diese mittels zahlreicher Versuche als die geschmacklich am charakteristischsten festgelegt habe. Gerade läuft der in Vietnam sehr aufwändige Prozess der Bio-Zertifizierung seines Zuckerrohres. Wenn man dieses Schwellenland bereist hat, kann man das Engagement und das Ergebnis - also der hochqualitative Rum der hier entsteht - nur bewundern. Wir sind stolz, den neuen, vielversprechenden Sampan-Rum für Euch in Deutschland anzubieten!

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Elke H
Datum:	2023-02-26
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Farbe ist weiß und klar. Der Duft hat mich überrascht - es duftet aus dem Glas wie ein Obstler, bei näherem Hinschnuppern würde ich mich auf Himbeergeist festlegen. Auch der erste Geschmackseindruck geht in diese Richtung, auf jeden Fall sehr fruchtig. Nach einer Weile

kommen deutlich Mandeln heraus, ich dachte erst an Marzipan. Aber dafür ist es nicht süß genug. Es geht eher in Richtung der hocharomatischen Bittermandeln. Das Mundgefühl ist sehr weich, ganz erstaunlich bei diesem hohen Alkoholgehalt. Der Nachklang ist lang und würzig. Ganz ehrlich? Ich hätte nicht gedacht, dass dieser Tropfen was für mich ist. Ein weißer Rum? Rhum Agricole? Aus Vietnam??? Aber ich bin wirklich sehr angetan davon. Und ich freue mich sehr, dass man im Rahmen des Clubs auch solch ungewöhnliche, spannende Entdeckungen machen kann.