

Pere Labat Rhum Blanc 59



ArtNr.:	11598
Preis:	20,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	59,0 %
Destillerie:	Pere Labat - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Um einen Kranken zu behandeln, der an Fieber leidet, hat der Missionspriester Pater Labat in früheren Zeiten auf der Insel Marie Galante ein Getränk entwickelt, das als Vorfahre des heutigen Rums gilt. Wir verdanken diesem Missionspriester daher wunderbare Momente mit Rum und herrlichen Aromen. Einer der authentischsten Rums aus der Destille ist der **weiße „Père Labat 59“** mit seiner ganzen Kraft der 59% Alkoholgehaltes. Marie Galante ist die einzige Insel des Guadeloupe-Archipels, die die Genehmigung hat einen Rum mit 59% zu vermarkten.

Farbe: Klar und weiß.

Duft: Duftig und fruchtig nach Zitrusnoten, grasige Töne und würzige Power.

Geschmack: Kraft und Charakter zeichnen den 59-er aus, wobei der alkoholische Biss nicht aggressiv daherkommt. Eine leichte Süße nach frischem Zuckerrohr geht einher mit Zitrusfrüchten und herzhaften Tropenfrüchten.

Nachklang: Mit Aromen von Gras und einer dezenten Schärfe.

Fazit: Mit seiner Alkoholstärke perfekt für das Mixen von Tiki-Cocktails geeignet und vor allem im klassischen Ti-Punch wissen die Kenner diese Fruchtbombe zu schätzen.

Destillerie Info

Pere Labat - Guadeloupe



Die Insel „Marie Galante“ gehört zu Guadeloupe, hat die Form eines Pfannkuchens mit einem Durchmesser von 15 km und verfügt über drei Rum-Destillen. Eine davon befindet sich auf der Domaine Poisson, welches im 18. Jahrhundert eine Zuckerrohrfabrik war, was man auch heute noch sehr gut erkennen kann. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde diese von Monsieur Rameau übernommen und er beschloss, eine kreolische Säulendestille aus Kupfer anzuschaffen und in der Tradition des Brennmeister-Pioniers Pater Père Labat Rum zu destillieren. Der landwirtschaftlich hergestellte Rhum Agricole von Père Labat wurde aufgrund seiner reinen, handwerklichen Verarbeitung schnell bekannt und verbreitete sich aus Guadeloupe über die ganze Welt. 2007 kaufte Jean-Cédric Brot diese kleine Destille und führt die Erfolgsgeschichte fort. Die Auswahl des Zuckerrohres nach seinen organoleptischen Eigenschaften, die frische Verarbeitung aufgrund der sehr kurzen Wege und die relative lange Fermentationszeit von 48 bis zu 72 Stunden erzeugen einen sehr frischen und natürlichen Geschmack der nicht nur im berühmten Mini-Cocktail „Ti-Punch“ schmeckt, sondern auch pur genossen ein wahrer „Wirbelwind“ von Aromen im Mund ist.

