Pere Labat Rhum Vieux Millesime 2018 Anniversary Edition



ArtNr.:	11600
Preis:	75,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	Pere Labat - Guadeloupe
Land:	Guadeloupe
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der „Pére Labat Rhum Vieux Millesime 2018 Anniversary“ kommt aus Guadeloupe, genauer gesagt von der dazugehörigen Insel Marie Galante. Er wurde im Jahr 2018 als Geburtstags-Edition abgefüllt. Seine Basis ist wie bei allen Rhum Agricoles der frische Saft von gepresstem Zuckerrohr und die Destillationsmethode war die einer Colomn Still. Im feucht-warmen Klima der Karibik reifte er für drei Jahre heran bevor er mit 45% Volumengehalt abgefüllt wurde. Farbe: Dunkler Bernstein. Duft: Frische und fruchtige Noten nach Zitrusfrüchten, Aprikose, würzigem Holz und subtilen Esternoten. Geschmack: Die Frische und Süße setzt sich am Gaumen fort und man schmeckt getrocknete tropische Früchte, Vanille und Banane. Das Ganze ist unterlegt mit einem Hauch von grasigen Noten und etwas Rauch. Nachklang: Mittellang mit frischen und rauchigen Akzenten und leicht adstringierend. Fazit: Ein authentischer und eleganter Rum der dem Missionar Jean-Baptiste Labat alle Ehre macht.

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 Pére Labat Rum zu destillieren. Der landwirtschaftlich hergestellte Rhum Agricole von Pére 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.