

La Favorite Coeur de Rhum/ 0,5 l



ArtNr.:	10490
Preis:	23,00 EUR
Inhalt:	0.5 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	La Favorite - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rhum Agricole wurde in einem kleineren Familien-Unternehmen "Distillerie La Favorite" auf Martinique nach alter Tradition sorgfältig destilliert, bevor er für ca 5 Jahre im Eichenfass (teils in Amerikanischer Weißeiche und teils in Französischer Eiche) reifte.

Farbe: Bernstein.

Duft: Elegant nach Vanille, Karamell mit Noten von Banane.

Geschmack: Getrocknetes Obst, Vanille, Karamell.

Nachklang: Lang anhaltend und trocken.

Fazit: Durch sein wunderbares Aromenspiel und den langen Nachklang eine genußvolle Art Martinique zu erleben.

Destillerie Info

La Favorite - Martinique

Eine der ältesten Brennereien auf Martinique in Familienbesitz ist die Destillerie La Favorite, die ganz in der Nähe von Fort-de-France angesiedelt ist. Der meiste Rum aus dem Übersee-Department Martinique, welches zu Frankreich gehört wird unter strikter Einhaltung der AOC-Regeln hergestellt und direkt aus dem reinen, fermentierten Zuckerrohrsaft gewonnen. Dort bei La Favorite, unter der Führung von Paul Dormoy in der dritten Generation wird es in der ersten Jahreshälfte ganz frisch und von Hand geerntet und direkt weiterverarbeitet. Der Brennvorgang findet in Kesseln aus Kupfer statt. Das gewährleistet höchste Qualität und bringt den süßesten Rums Martiniques hervor. Die Reifung findet vorzugsweise in



kleineren 180-Liter-Eichen-Fässern statt in denen vorher Whisky, Bourbon, Sherry oder Cognac gelagert wurde. Dadurch entstehen bei La Favorite besonders intensive und ausdrucksstarke Aromen im Destillat und man schmeckt beim Genießen die Ambition und das ganze Fachwissen der Familie, die dahintersteht.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Julian K
Datum: 2020-09-20
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Hier war ich etwas enttäuscht. Die grandiose Feuchtigkeit vom Coeur der Canne ist durch die Fasslagerung deutlich weniger geworden, dafür kommen starke Leder- und Tabaknoten dazu. Für mich etwas zu heftig, da schmeckt mir der vergleichsweise langweilige Standard Clement VSOP besser- wobei das sicherlich viel mit persönlicher Vorliebe zu tun hat.

Autor: Alex
Datum: 2011-12-18
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Habe diesen Rum als Probe im Rahmen des Genießer-Clubs bekommen. Ich habe bisher wenig Erfahrungen mit Rhum Agricole, daher war es für mich ein interessanter Einstieg. Wenn man gewillt ist, etwas anders zu probieren, kann man daran durchaus gefallen finden. Sehr fruchtig im Geschmack, allerdings bei weitem nicht so scharf wie der Severin Blanc , der auch zum Tasting gehörte.