Rivière du Mât Opus 5

ArtNr.:	10453
Preis:	79,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Rivière du Mat - Reunion
Land:	RÃ©union
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Limitierte Abfüllung auf 6.280 Flaschen.

Dieser Rhum Agricole aus Reunion ist ein opulentes Cuvée aus 5 verschiedenen Rums von den Jahrgängen 1994 - 2000, die in ausgesuchten Eichenfässern zwischen 6 bis 12 Jahren reiften.

Warum heißt der Rum Opus 5?
Weil es sich um eine Edition in der 5. Ausgabe handelt. Hier die Vorgänger:
1993: Edition 1 "Millesime 1993" mit 3.860 Flaschen.
2004: Edition 2 "XO" mit 5.740 Flaschen.
2005: Edition 3 "Royal Blend" mit 5.970 Flaschen.
2005: Edition 4 "Brut de Chais" mit 5.890 Flaschen + 1.910 Flaschen speziell für den Export.
2007: Edition 5 "Opus 5" mit 4.500 Flaschen + 1.780 Flaschen speziell für den Export.
Für Sammler somit eine sehr attraktive Edition, die zukünftig sicher noch einige Überraschungen bereithält.

Farbe: Braun bis Mahagoni.
Duft: würzig-süß, intensiv und ausgewogen, getrocknete Früchte, Rosine, kandierte Orange, Vanille, Sandelholz, Thymian.
Geschmack: Vollmundig, seidig, schwer, nicht so süß wie im Duft, Karamell, Zimt, Ingwer, Sandelholz, Leder, rauchig, Aromen von gekochten Früchten und orientalischen Gewürzen mit etwas weißem Pfeffer und Chili, trocken.
Nachklang: Lang, volumiös und geschmeidig. Hinterläßt einen leckeren Geschmack von kandiertem Zucker, ohne süß zu wirken, vielschichtig, etwas Muskat.

Fazit: Das ist der Beweis, daß Rum nicht immer süß sein muß, um zu schmecken. (ja, das ging an die Whisky-Liebhaber, die hier einen Rum finden, der mit leicht rauchigen Tönen und einer enormen Bandbreite von Aromen auch Whisky-Liebhaber überzeugen wird). Einfach köstlich. Auf diesen Rhum

Agricole haben wir gewartet! Leider limitiert, daher besser heute als morgen in Ihrem Genießerschrank deponieren...

Crosstasting:

Zigarre: Bock Gold Edition
bei dieser eher leichten Zigarre werden am Gaumen die Tabakaromen durch den Opus 5 angenehm verstärkt.

Destillerie Info

Rivière du Mat - Reunion

Die wunderschöne Insel „La Réunion“ oder kurz Réunion ist ein Übersee-Department von Frankreich und liegt im Indischen Ozean östlich von Madagaskar. An der Ostküste in Saint-Benoît wurde 1886 die Destille „Rivière du Mât“ gegründet. Einer Legende nach lief ein Segelschiff, welches die Insel erkundete in einem Flussbett auf Grund und man konnte noch lange Jahre den Mast sehen. So erklärt sich der Name „rivière“, was Fluss bedeutet und „le mât“ ist der Mast. Dort wird Rum aus Melasse hergestellt, und das benötigte Zuckerrohr gedeiht dank des vulkanischen Bodens ganz hervorragend auf Reunion – der Vulkan „Piton de la Fournaise“ ist sogar heute noch aktiv! Zusammen mit dem reinen Wasser der Flüsse kann man bei diesem Rum mit seinen zahlreichen Facetten und seinen reichhaltigen Geschmacksnoten vom ganz speziellen „Réunion-Terroir“ sprechen. Heutzutage setzt die geschichtsträchtige Destille „Rivière du Mât“ die alten Traditionen der Rumherstellung mit neuestem Know-How, nachhaltigem Wirtschaften und zeitgemäßen Produktionsmethoden fort. Wie in der Vergangenheit werden heute noch offene Gärbehälter verwendet um die Entwicklung der Aromen zu fördern. Der Kellermeister Jean Grondin blendet seine Fässer nach der gleichen Methode wie beim Cognac, er mischt also alte und neue Fässer und verleiht dem Rum so eine schöne Struktur und Komplexität. Das Ergebnis ist eine große Palette an Rums, die sich in drei Produktgruppen aufteilen: den „Rhums Cocktail“, den „Rhums Degustation“ und den edlen und besonders lang gereiften "Rhum Prestige". Entdeckt mit uns die Legende vom Rivière du Mât, pur als Rum zum Genießen oder als Zutat in einem leckeren Cocktail.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Margit B
Datum:	2021-08-31
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Hervorragend im Geschmack, schmeichelhaft am Gaumen und gutes bleibendes Aroma nach dem Abgang. Genießen, es lohnt sich 🥃