



Gold of Mauritius Black 48 Edition



ArtNr.:	11681
Preis:	43,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	48,0 %
Destillerie:	Gold of Mauritius
Land:	Mauritius
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.67 von 5 Sternen

Beschreibung

Die **Gold of Mauritius Black 48 Edition** ist die neue und intensiviertere Interpretation des Klassikers - Gold of Mauritius. Mit seinem erhöhten Alkoholgehalt eröffnet diese Abfüllung neue Geschmacksnoten und Aromenwelten, die bisher noch im Verborgenen lagen. Die 48 % sind perfekt in das Gesamtbild eingearbeitet und somit bleibt ein bemerkenswert geschmeidiger Geschmack, genauso wie man es von den anderen Abfüllungen von Gold of Mauritius kennt und liebt.

Farbe: Bernstein.

Duft: Kraftvolle und intensive Aromen von gerösteten Nüssen, Pflaumen und Bananen.

Geschmack: Vollmundig und perfekt ausbalanciert mit Mandelnoten, dezent Eichenholz und cremig süßlichen Pflaumenaromen.

Nachklang: Sehr lang, aromenreich und geschmeidig anhaltend.

Fazit: Spannende neue Abfüllung aus dem Hause Gold of Mauritius, die durch den leicht erhöhten Alkoholgehalt, den Liebhaber dieser Serie in neue Aromenwelten entführt.



Destillerie Info

Gold of Mauritius

Die Insel Mauritius im Indischen Ozean ist nicht nur für seine traumhaften Strände bekannt und beliebt, sondern zunehmend auch als Rum-Herkunftsland absolut gefragt. Auf der Insel gedeihen 15 verschiedene Zuckerrohrarten und jede hat ihren besonderen Charakter. Die relativ junge Marke „Gold of Mauritius“ wurde von Frederic Bestel gegründet, dessen französische Vorfahren schon seit jeher in der Landwirtschaft tätig waren und auch Zuckerrohr angebaut haben. Aus einheimischer Melasse und nach traditionellen Rezepten im Colomn-Still destilliert wird der Rum anschließend im Solera-Verfahren gereift. Er verspricht mit seinen temperamentvollen Aromen nach Schokolade, Pfeffer und gerösteten Nüssen und seinem fulminanten Finish Urlaubsfeeling pur.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Elke H
Datum: 2024-10-04
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: Farbe: Bernstein Erster Dufteindruck: Pflaumenkompott ... und Quetschekuchen (Pflaumenkuchen) Erster Geschmackseindruck: Eichenholz Im weiteren Verlauf gesellen sich cremige, süßliche Noten hinzu, der erhöhte Alkoholgehalt ist deutlich zu spüren. Sehr intensives Mundgefühl mit spannendem Ausklang. Zum Schluß schmecke ich noch einmal Pflaumen und erstmals (aber dafür sehr deutlich) Mandeln. Ein feines Tröpfchen für einen schmuddeligen Herbstabend!