Lazy Dodo VSOP Rum



ArtNr.:	11740
Preis:	49,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Lazy Dodo Rum - Mauritius
Land:	Mauritius
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	---

Beschreibung

Der Lazy Dodo VSOP Rum verkörpert die lange Tradition der Grays Distillery auf Mauritius. Hergestellt aus Malasse und in einer Column Still destilliert, reift er über sechs bis acht Jahre in einer Auswahl aus hochwertigen Fässern aus französischer, amerikanischer Eiche und getorfte Whisky Fässer. Dadurch erhält er seine außergewöhnliche Tiefe und Komplexität. Der Name ehrt den den schon seit dem 17. Jahrhundert ausgestorbenen Vogel Dodo, der als das Wahrzeichen von Mauritius gilt. Farbe: Kräftiger Goldton. Duft: Früchte, Karamell, Vanille, süße Gewürze untermalt von einer leichten Rauchigkeit. Geschmack: Kandierte Früchte, feine Eichenholznoten in Kombination mit einer leichten Süße, Zitrusfrucht, Toffee. Nachklang: Lang anhaltend, warm und geschmeidig.

Destillerie Info

Lazy Dodo Rum - Mauritius
Ein flugunfähiger, etwas plumper und drollig anzuschauender aber leider bereits ausgestorbener Vogel ist der Namensgeber für den „Lazy Dodo Rum“ aus Mauritius. Der etwas tollpatschige Geselle war früher auf der Insel im Indischen Ozean heimisch und heutzutage findet man ihn leider nur noch auf T-Shirts und Souvenirs der Insel. Oder aber jetzt auf dem Etikett eines neuen und spannenden Single Estate Rums des für seine besonderen Spirituosen bekannten Ursprungslandes. Was ist so speziell am Rum aus Mauritius? Zum einen ist es das geschmacksgebende Zuckerrohr, welches auf den vulkanischen Böden der Insel und mit der steten Salzbrise hervorragend gedeiht und zum anderen, dass viele Rums dort aus diesem Zuckerrohr direkt hergestellt sind und nicht aus Melasse, was den französischen „Rhum Agricoles“ in ihrer Machart ähnelt. Der aromenreiche „Lazy Dodo Single Estate Rum“ stammt aus dem Nordwesten der Insel, aus der Region um Pamplemousses, wo sich große Zuckerrohrplantagen und der berühmte botanische Garten befinden.