Saint James Vieux



ArtNr.:	10378
Preis:	36,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Saint James - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Rhum Agricole ist eine willkommene Abwechslung zum üblichen Melasse-Rum. Dieser Rhum Agricole „Saint James Rhum Vieux“ aus Martinique wurde in der gleichnamigen Destillerie aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft destilliert und steht für all diese Aromen, wofür Rhum Agricole bekannt ist. Danach lagerte er bis zu vier Jahre lang in Eichenfässern. Farbe: Bernstein. Duft: Fruchtige frische Aromen. Geschmack: Sehr weich, etwas trocken, fruchtig, leichte Noten von Trockenpflaume und Eiche. Nachklang: Wärmendes würziges Finish. Fazit: Der ideale Begleiter um sich vom stressigen Alltag zu erholen und für Kenner und Einsteiger gleichermaßen interessant.

Destillerie Info

Saint James - Martinique
Bereits im Jahr 1765 wurden die ersten Rums unter dem Namen „Rhum Saint James“ nach Nordamerika exportiert. Dieser wurde auf der Zuckerrohrplantage "Trou Vaillant" im Osten der Antilleninsel Martinique destilliert, wo vorher bereits der stärkende „Taiffa“ – ein alkoholisches Produkt aus Zuckerrohr für die hart arbeitenden Sklaven hergestellt wurde. In den 1880er Jahren kaufte Paulin Lambert das Anwesen und registrierte die Marke Saint James mit der für damalige Verhältnisse berühmten quadratischen Flasche. Wegen der besseren Lagerung beim Schiffstransport wählte man damals sehr fortschrittlich diese eckige Form aus. Die seltenen Flaschen aus dem ersten Jahrgang Saint James 1885 werden noch heute im Vintage Keller der Destillerie aufbewahrt. 1902 wird Martinique von einer fürchterlichen Naturkatastrophe heimgesucht, denn der Vulkan Mount Pelee bricht aus und löscht die komplette Stadt St. Peter und die Produktionsstätte von St. James aus. Später wird die Marke aufgekauft und die gesamte Produktion nach Sainte Marie verlagert, wo seit 1980 jährlich ein beliebtes Rumfestival stattfindet. Der Rhum Agricole von Saint James wird seit 1996 mit dem begehrten Label "A.O.C Martinique" (Appellation d'Origine Contrôlée) ausgezeichnet. Diese Bezeichnung spiegelt die Authentizität des "Martinique Agricultural Rum" wider, der Ausdruck der engen Verbindung zwischen Produktion, Terroir und menschlichem Know-how ist, welches über viele Generationen hinweg aufrechterhalten wurde. Für seine Herstellung wird reiner Zuckerrohrsaft fermentiert und in der sogenannten kreolischen Säule destilliert. Dadurch schmeckt man im Saint James Rum eine Vielzahl

von frischen und fruchtigen Aromen, die durch die Reifung in Eichenfässern noch verfeinert werden.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Lars S
Datum:	2021-03-15
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Der erste Geruch ist sehr süß, Klebstoff und Frucht, ganz angenehm. Geschmacklich ist der Rhum zuerst eher weniger süß, dafür trocken. Später kommt im Mund dann die Süße zum Vorschein. Der Abgang ist sehr mild und recht lange.