Saint James Hors D'Age



ArtNr.:	10375
Preis:	43,50 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Saint James - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rhum Agricole aus Martinique wurde in der Destillerie Saint James im Städtchen Sainte-Marie ungefähr 8 Jahre lang in speziell dafür verwendeten Fässern aus robustem Eichenholz gelagert. Er wird zu 100% aus reinem Zuckerrohrsaft gewonnen, was zu seinem außergewöhnlich fruchtigen Geschmack beiträgt. Farbe: Dunkles Mahagoni. Duft: Noten von Trockenfrüchten, Mandeln und Feigen begleitet von Gewürzaromen wie Zimt und Muskatnuss. Geschmack: Der schwere Rum entwickelt sich im Mund zart und weich mit einem Bouquet von Feigen und Zwetschgen, gepaart mit Röstaromen von Mokka und Kakao und Anklängen von hellem Tabak. Nachklang: Außergewöhnlich komplex und lange anhaltend. Fazit: Mehrfach in Paris auf dem Concours Général Agricole ausgezeichnet ist der Hors d´Age ein Rum von einzigartiger Qualität der am besten pur genossen werden sollte.

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:	Frank T
Datum:	2020-03-03
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Während einigen Arbeitsaufenthalten auf Martinique konnte ich verschiedene Köstlichkeiten der einheimischen Destillen geniessen. Mir persönlich behagt dieser am meisten, da sein milder Geschmack lange im Mund erhalten bleibt. Mit ein wenig Rohrzucker und einem Spritzer Limette scheint die Sonne aus dem Glas und der Feierabend wird zur Wohlfühloase. Danke für die schnellen Lieferungen. Die Verpackungen sind optimal ausgelegt und sicher.