Rivière du Mât Agricole Old Cuvée Spéciale



ArtNr.:	10358
Preis:	33,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Rivière du Mat - Reunion
Land:	Réunion
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Dieser Rhum Agricole aus Reunion reifte für 5 bis 8 Jahre in ausgesuchten Eichenholzfässer. Farbe: Helles Bernstein mit goldenen Reflexen. Duft: Viel Frucht, große Gewürznote. Geschmack: Sehr schöne Struktur, elegant und weich, leicht trocken, Aromen von gebranntem Zucker, flambierter Banane, ein Hauch von Curry und schwarzem Pfeffer. Nachklang: Sehr langes, fruchtiges Finale, begleitet von einer schönen floralen Note. Fazit: Sehr viel Rhum-Agricole Qualtät zu einem geringen Preis - könnte sich zu Ihrem Liebling entwickeln.

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:	M.C.
Datum:	2012-07-05
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Beim ersten Verkosten war ich eher enttäuscht, die üblichen Rumeigenschaften (Süße, Karamell, Vanille) fehlten größtenteils. Aber mittlerweile ist gerade der Geschmack des Rums das, was ihm zum einem meiner Lieblingsrums gemacht hat. Starker Curry-/Pfefferanteil, aber dennoch mild und sehr weich. Ein Rum der sogar mal ein oder zwei Eiswürfel verträgt ohnen seinen Charakter zu verlieren. Der Geschmack bliebt auch noch lange nach dem Genuss im Gaumen. Sehr ansprechend, absolute Empfehlung.

Autor:	R. N.
Datum:	2010-05-18
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Sehr angenehmer, weicher und runder Rum mit komplexem Geschmacks-Spektrum (Früchte, Honig, Karamell, Gewürze). Passt hervorragend zur Zigarre (Saint Luis Rey Lonsdale - ledrig-buttrige Aromen).
