Clément XO - 42% - 70cl - Vieux Agricole



Denkt man an Rum aus Martinique, so kommt man um die Clément Destillerie kaum herum. Vor allem Produkte wie der begehrte Clement Rhum X.O. machen diesen Hersteller so berühmt. Das Besondere an diesem Rum ist, das er die Verkörperung des typischen karibischen Rums zu sein scheint und dennoch seinen ganz eigenen Charakter vorweisen kann. Das liegt wohl daran, dass er ein sog. Blended Rum der Spitzenklasse ist. Verschiedene A füllungen, die alle separat an die sechs Jahre in speziellen Eichenfässern lagern, werden für die Herstellung des Clement Rhum X.O. zusammengeführt und dürfen dann nochmals kurz nachreifen. Sein Geschmack ist nie zu aufdringlich, obwohl jede der Einzelabfüllungen einen Teil ihrer Charaktereigenschaften an das Endprodukt, den Clément Rhum Vieux Hors d'Age 6 Jahre, weitergeben. Kaum ein Rum kann so facettenreich und doch angenehm sein.

Farbe:
Bernstein

Aroma:
Getrocknete Früchte, Rohrzucker, Pflaumen, Feigen und Gewürzkuchen

Geschmack:
Voluminöse und dichte Textur, mit Tanninen, cremig-weichem Vanille, Gewürzen und Eichenholz

Nachklang:
Lang mit Ingwer und Mokka-Bohnen

Alk. Vol.: 42.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Martinique
Herstellerinfos: Clément

Artikel-Nr: 341494

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war Martinique die Quelle des qualitativ besten Zuckers für Europa und das Epizentrum des gesamten Zuckerhandels in der Karibik. 1883 brach jedoch die grosse Zucker-Krise auf der Insel aus, weil die importierenden Länder nur noch den preiswerteren Zucker aus Süd- und Zentralamerika kauften. Wenige Jahre darauf kaufte Bürgermeister Homère Clément die bankrotte Zuckerrohr-Farm in seinem Dorf auf und bewahrte sie vor dem endgültigen Untergang. Seine Pläne waren einfach: Die Unruhen unter den Zuckerrohr-Bauern zu beenden und diese zur Rückkehr auf die Felder zu bewegen - aber nicht, um Zucker zu produzieren, sondern um letztendlich Rum zu destillieren. Seit diesem Zeitpunkt galt Homère Clément als Vater des Rhum Agricoles! Seit 1887 werden die renommierten Rums nach den vererbten Regeln von Homère und Charles Clément produziert. Der frisch gepresste Zuckerrohr-Saft - das Unterscheidungsmerkmal von Rhum Agricole - wird in natürlicher Fermentation über zwei bis drei Tage zu einem Zuckerrohr-Wein namens Vesou vergärt. Die anschliessende, sorgfältige Destillation sieht vor, die prägnanten Aromen und Geschmacksnoten des Zuckerrohrs nicht zu zerstören. Der anfangs weisse Rum lagert dann für ein Jahr in neuen Eichenholzfässern, um das Holzaroma aufzunehmen. Danach veredelt er für weitere Jahre in Bourbonfässern. In den Kellern des historischen Anwesens warten Hunderttausende Liter Rum geduldig auf die Abfüllung und den Versand in alle Welt.