Clément VSOP - 40% - 70cl - Vieux Agricole



Dieser Rum lagerte über vier Jahre in niemals zuvor befüllten Fässern aus französischem Limousin-Holz und anschliessend in gebrauchten Bourbonfässern. Hier vereinen sich alle Aromen, die sich Rumkenner wünschen: exotische Gewürze, getrocknete Früchte, Karamell und Kokosnuss.

Aroma:
Kakao und verschiedene Gewürze.

Geschmack:
Ausgewogener Geschmack nach Noten von Vanille und Zimt.

Nachklang:
Langanhaltender holziger Abgang mit einer leichten Vanillenote.

Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Martinique
Herstellerinfos: Clément

Artikel-Nr: 341495

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.