

# DRINKS.

## Rhum Vieux H.Clément VSOP 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	100239
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Le François, Martinique
Abfüller	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marke	Clément
Typ	Rhum Agricole
Alter	mind. 4 Jahre
Anwendung	pur oder für exklusive Drinks
Degustationsnotiz	mit Aromen von Karamell, exotischen Gewürzen, Trockenobst, Banane, Crème Brûlée, Kokosnuss, Zuckerrohr, Nüssen und Mineralien.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	in neuen französischen Limousin-Fässern und ehemaligen Bourbonfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Umkarton



## **Beschreibung**

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. Kellermeister Robert Perronet achtet sorgsam darauf, dass die Qualität eines AOC-Rums würdig ist.