

DRINKS.

Rhum Vieux H.Clément Cuvée Homère 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100240
Alkoholgehalt	44%
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. 6 Jahre
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Dieser Rum besitzt ein relativ trockenes Bouquet, in dem Zuckerrohr und Eichenholz dominieren. Am Gaumen mit pfeffriger Eiche, trockenen Früchten und einer dezenten Süsse. Mittellanger, trockener Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Verschnitt aus verschiedenen Jahrgangs-Rum, in Eichenholz- und Bourbon-Fässer gelagert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war Martinique die Quelle des qualitativ besten Zuckers für Europa und somit das Epizentrum des Zuckerhandels in der Karibik. 1883 brach die grosse Zucker-Krise auf der Insel aus, da die europäischen Länder nur noch den preiswerteren Zucker aus Süd- und Zentralamerika kauften. 1887 kaufte Homère Clément, Bürgermeister von Le François, die bankrotte Zuckerrohr-Farm in seinem Dorf Domaine de l'Acajou 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 den natürlichen Saft zu pressen und daraus Rum zu destillieren. Diese einfallsreiche Idee hatte Homère Clément von den Brandy-Produzenten in der Charente, die ihren Wein zu Cognac destillierten. Seit diesem Zeitpunkt wird Homère Clément Vater des Rum Agricole genannt. Seit 1887 werden die Premium-Rums von Clément nach den vererbten Regeln von Homère und Charles Clément produziert. Um den Clément Rum herzustellen, wird das saftige Zuckerrohr aus dem Clément-Gebiet zerkleinert und zu reinem Zuckerrohr-Saft gepresst. Dieser Saft wird dann in natürlicher Fermentation über zwei bis drei Tage zu einem Zuckerrohr-Wein, genannt Vesou, vergärt. Danach wird dieser "Vesou" auf 72 % destilliert, um die prägnanten Aromen und Geschmacksnoten des Zuckerrohrs beizubehalten. Dieser weisse Rum lagert nun zuerst ein Jahr lang in neuen Eichenholzfässern, um das Holzaroma aufzunehmen. Danach lagert er für weitere Jahre (mind. drei Jahre lang) in Bourbon-Fässern. Das Haus Clément hat seinen Ruf auf den alten Rums aufgebaut und wurde so zu einem der führenden Hersteller von Rum Agricole. In den vier Kellern der Habitation Clément lagern durchschnittlich hunderttausende Liter Rum auf ihre Abfüllung. Der Kellermeister Robert Perronet achtet sorgsam darauf, dass die Qualität der eines Rum AOC würdig ist.