

DRINKS.

Saint James Royal Ambré Martinique Rhum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100285
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Martinique
Abfüller	Plantations Saint James Parc de l'usine St James Plaine de l'Union 97230 Sainte-Marie Martinique
Marke	Saint James
Typ	Rhum Agricole
Alter	18-24 Monate
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	in der Nase mit frischen Düften von Zuckerrohr, gemähem Gras und wilden Blumen. Am Gaumen kommen würzige Noten des Eichenholzes dazu, die mit süsslichen Komponenten von Zimt und Vanille abgerundet werden.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert und mind. 18 Monate lang gereift
Ehrungen	International Rum Conference Madrid 2016: SilberInternational Wine and



Spirits Competition 2006: Gold

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Schon allein die Herkunft der Saint James Rums verrät, dass es sich hierbei um den seltenen Rhum Agricole aus fermentiertem Zuckerrohrsaft handelt. Die Plantagen erstrecken sich an den immergrünen Berghängen westlich des Mount Pelée, in der Region Saint Pierre auf der Karibikinsel Martinique. Die Pflanzen werden zwischen Januar und Juli geerntet und dann auf direktem Wege zur Rumfabrik transportiert. Dort wird der Saft, „Vesou“ genannt, extrahiert, mit Hefe vermischt und fermentiert. Die resultierende, weinartige Flüssigkeit durchläuft anschliessend den Destillationsprozess – schon ist der Saint James Rum in seiner ungelagerten Urform geboren. Saint James ins Leben gerufen hatte damals, im Jahr 1765, Pastor Edmund Lefebure, der den ersten Rhum Agricole in Martinique herstellte und ausführlich beschrieb. Er nannte sein Meisterwerk ursprünglich Saint Jacques, doch den englischsprachigen Abnehmern war dies wohl „zu französisch“. 1882 registrierte Paulin Lambert die Marke Saint James in Verbindung mit der praktischen viereckigen Flasche – so konnte der Rum besser auf langen Schiffsreisen transportiert werden. Seit 1973 befindet sich die Destillerie in der Nähe der Plantagen am Westhang des Mount Pelée.

Der "Saint James Royal Ambré" klassifiziert sich als Goldener Rum und lagert während 18 bis 24 Monaten in grossen Eichenfässern auf der karibischen Insel. Er ist weltweit hoch geschätzt und konnte auch schon die ein oder andere Wettbewerbsjury von sich überzeugen. Das liegt vielleicht auch daran, dass er die würzig-holzigen Züge von einem gereiften Rum mit der grasigen Frische eines jungen Rums vereint.