

DRINKS.

Rhum Clément Vieux 15 Years 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	746385
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Le François
Abfüller	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marke	Clément
Typ	Rhum Agricole
Alter	15 Jahre
Anwendung	pur oder für exklusive Drinks
Degustationsnotiz	In der Nase vereinen sich Aromen von bittersüßer Schokolade und Mocha nebst Anklängen von Apfelkuchen und Feigenmarmelade. Am Gaumen vollmundig und elegant mit Aromen von getrockneten Gewürzen sowie gerösteten Nüssen.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	In ehemaligen Bourbonfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



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 der Rhum Clément Vieux 15 Years für weitere vierzehn Jahre in ehemaligen 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.