

Rum Artesanal

Guadeloupe Rum 1998 Cask No. 96



Rum Artesanal (der handgemachte Rum) ist eine exklusive Linie exotischer Rumsorten, die durch ihre hochwertige Qualität und ihre besondere Optik bestechen. Nur die traditionsreichsten Produktionsländer wie Jamaica, Martinique, Guadeloupe, Guyana und Nicaragua wurden ausgewählt, um einen Teil zu dieser Linie beizutragen.

Guadeloupe ist ein französisches Überseedépartement, bestehend aus einer Gruppe von neun Inseln der Kleinen Antillen innerhalb der Inseln über dem Winde in der Karibik. Zu Guadeloupe gehört ebenfalls die kleine Insel Marie Galante, die mit ihrem Durchmesser von 15 km ca. 13.000 Menschen beherbergt. Die Insel besitzt den Spitznamen l'île aux cent moulins („die Insel der 100 Mühlen“). Hier befindet sich die Destillerie Bellevue. Sie wurde wahrscheinlich 1821 auf der größten Zuckerrohrplantage der Insel erbaut und produziert jährlich ca. 900.000 l Rum. Destilliert wird im Column-Still Verfahren. Auch wenn die Brennerei einige Rum Agricole, also Rum aus Zuckerrohrsaft, hergestellt hat, ist dieser Rum aus Melasse destilliert.

Dieser Rum erfreut die Nase mit Aromen von dunklen Beeren, Vanille, Eichenholz und dunkler Schokolade. Am Gaumen schmeckt dieser beeindruckende Rum nach Gewürzen, Zimt, Zuckerrohr und Lakritze. Im Finish dunkle Schokolade und Tabak.



Produktspezifikation:

Ursprungsland / Region:	Guadeloupe
Distillery:	Bellevue
Fass No.:	9
Destilliert:	03/1998
Abgefüllt:	09/2015
Alkoholgehalt:	54,8% vol.