# J.M Rhum V.O

| | |
|---|---|
| ArtNr.: | 11048 |
| Preis: | 40,00 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 43,0 % |
| Destillerie: | J.M Bellevue - Martinique |
| Land: | Martinique |
| Rum-Typ: | Rhum Agricole |
| Shop-Bewertung: | 4 von 5 Sternen |

## Beschreibung

Dieser Rhum Agricole von der Nordspitze Martiniques kommt aus einem der fruchtbarsten Gebiete dieser Insel auf den französischen Antillen. Er wird ausschließlich aus dem reinen vergorenen Saft des eigenen Zuckerrohrs destilliert.

Die Bezeichnung „ Appellation Contrôlée Martinique“ besagt, dass keine Zusätze wie z.B. Zucker oder Karamell für die Herstellung des Rums verwendet werden dürfen.

**Farbe:** Dunkles Gold.
**Duft:** Intensives Apfelweinfass, würzig und Kräutertöne.
**Geschmack:** Intensiv, würzig mit leichten Rauchnoten. Die leichte Süße kann mit den im Vordergrund stehenden Holztönen gut umgehen.
**Nachklang:** Sehr lange anhaltend, trocken und würzig.

**Fazit:** Ein J.M. für Rhum Agricole Einsteiger. Perfekt!

## Destillerie Info

**J.M Bellevue - Martinique**

Ausgerechnet ein Dorfpfarrer mit seinem Vornamen Jean Marie Martin war Namensgeber des J.M Rums aus Martinique! Diese Brennerei wurde 1845 an der Nordspitze der karibischen Insel gegründet und der Namenszusatz „Bellevue“ kommt vom gleichnamigen wunderschönen Anwesen zwischen karibischem Meer und Vulkan Mont Pelée auf dem sie beheimatet ist. Besucher sind dort jederzeit herzlich willkommen und man könnte meinen, in einem prähistorischen Dschungel, einer Art grünen Hölle gelandet zu sein. Auf den 150 Hektar Land werden außer Zuckerrohr auch Bananen und Ananas angebaut. Geerntet wird das Zuckerrohr zwischen März und Juni und in der Rekordgeschwindigkeit von weniger als einer Stunde gepresst. Nicht umsonst sagt man auf Martinique: „das Zuckerrohr sollte seine Wurzeln noch im Boden haben und die Frucht bereits in der Mühle“. So entsteht nach einem 36-stündigen Gärprozess der sogenannte Zuckerwein, welcher dann in zwei traditionellen Kupfer-Destillen gebrannt wird. Dank seiner Lage in unmittelbarer Nähe zum Vulkan wird dem Rum reinstes Quellwasser vulkanischen Ursprungs zugesetzt, was den Rhum Agricole von J.M unglaublich weich und hochwertig macht. Die Destillerie wechselte 2004 ihren Besitzer und gehört heute zur Bernard Hayot Group, zu welcher seit 1986 auch Clément zählt. Rhum J.M gehört zwar zu den kleinsten Destillen auf Martinique, bringt aber exklusive Jahrgangs-Rums in limitierter Auflage auf den Markt und hat sich auf lang gereifte, international ausgezeichnete Premium-Spirituosen spezialisiert. Das Magazin „Wine Enthusiast“ verlieh dem gerade mal vier Jahre gereiften Rhum Vieux Agricole VSOP sagenhafte 95 Punkte, was ihm die Tür zur Welt der Genießer noch ein Stück weiter öffnete.

## Aktuelle Bewertungen

| | |
|---|---|
| Autor: | Berthold F |
| Datum: | 2022-11-21 |
| Bewertung: | 4 von 5 Sternen |
| Kommentar: | Sehr fein |