

J.M Rhum Vieux 2006



ArtNr.:	11090
Preis:	79,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Alter:	18 Jahre
Jahrgang:	2006
Destillerie:	J.M Bellevue - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	2 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Ein Meisterstück aus der Bellevue Destille. Im Jahr 2006 abgefüllt, lagerte dieser Rum für 12 Jahre und wurde dann auf Flasche gezogen. Dieser Rhum Agricole gehört zu unseren absoluten Geschmacksfavoriten. Gebt ihm aber etwas Zeit im Glas, damit er seine Aromen voll entfalten kann.

Farbe: Bernstein.

Duft: Herrliche Vanille- und Gewürznoten.

Geschmack: Die Gewürze aus der Nase werden eingebettet in Eichenholz, leichte feinherbe Frucht, Pecanuss, Leder und etwas Pfeffer.

Nachklang: Sehr lange mit viel Charakter.

Fazit: So muss ein Rhum Agricole schmecken - herrlich!

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: Simon M
Datum: 2018-04-20
Bewertung: 2 von 5 Sternen
Kommentar: Die Farbe des Rums ist kräftig. Mit Bernstein, Rotgold mit etwas Braun lassen sich die Töne am ehesten beschreiben. Nach dem Schwenken im Glas legt sich ein großflächiger Film über den Glasrand. Sofort danach bilden sich samt-ölige Engelstränen die lange am Glas haften bleiben und erst nach und nach nach unten laufen. Der Duft steigt bereits nach dem Einschenken in die Nase. Sofort nimmt man Noten von Gewürzen wahr. Der Duft ist aromatisch und kernig. Rosinen und Pfeffer mischen sich bei. Etwas scharfes sticht hervor. Der erste Geschmackseindruck bestätigt die Nase. Gewürze und Pfeffer dominieren beim ersten Nippen. Wieder sticht ein scharfes Aroma hervor. Das Mundgefühl ist gewöhnungsbedürftig. Scharf, kernig und markant. Der Nachklang ist hält lange den Gaumen trocken. Zum Schluss habe ich etwas Schokogeschmack im Mund. Sicherlich handelt sich bei dem Rum um höchste Destillierkunst. Leider trifft sie nicht meinen Geschmack.