



Clement Canne Bleue 2018/4cl Probierfläschchen



Wir füllen Ihnen gerne ein Probierfläschchen in 4cl ab.

ArtNr.: 11254-P
Preis: 7,00 EUR

Inhalt: 0.04 l
Alkohol VOL: 50,0 %
Destillerie: Clément - Martinique
Land: Martinique
Rum-Typ: Rhum Agricole
Shop-Bewertung: 2 von 5 Sternen

Beschreibung

Farbe: Transparent.

Duft: Überreife Früchte, Weintrauben.

Geschmack: Leichte Süße, dann dezente Sherrynoten, Weinbeeren.

Nachklang: Langanhaltend, trockene Süße, immer noch Noten von trockenem Sherry.

Fazit: Wer hätte das gedacht, dieser nicht fassgelagerte Rhum schmeckt fast wie eben ein fassgelagerter Rhum!

Destillerie Info

Clément - Martinique

Die Destillerie Habitation Clément wurde 1887 durch den Mediziner und Politiker Homère Clément gegründet. Die verschiedenen auch in den USA verkauften Rumsorten wurden bald weltweit hoch gelobt. Das Gut liegt in Martinique südlich von Le François, ist umgeben von Zuckerrohrpflanzungen und wird durch den 16 Hektar großen angelegten Park mit über 300 tropischen Pflanzen geprägt. Die Zuckerrohrpresse, die Dampfmaschine und die Destillationsanlage wurden 1988 außer Betrieb genommen und 2005 wieder restauriert. Die Anlage ist aber nicht funktionsfähig und kann nur bedingt einen Eindruck über die Rumerzeugung geben. Heute wird der Zuckerrohr außerhalb des Anwesens gepresst und weiter zu Rum destilliert. Die Rumlagerung in Eichenfässern erfolgt auf dem Gutsgelände. Die Lagerhäuser können besichtigt werden. Die Rumabfüllung erfolgt ebenfalls auf dem Anwesen, ist aber nicht für die Öffentlichkeit zugänglich.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M
Datum: 2020-01-27
Bewertung: 2 von 5 Sternen
Kommentar: Nach einer längeren Pause von den Verköstigungen möchte ich mit diesem Rum beginnen, mich wieder etwas



mit meinem Hobby Rum zu beschäftigen. Willkürlich habe ich in die Sammlung meiner Club-Lieferungen gegriffen und freue mich über einen Tropfen aus Martinique. Der Rum hat keine Farbe. Glasklar und transparent lässt sich dieser Rum anschauen, wie bei destiliertem Wasser kann man durch das Destillat durchschauen. Beim Schwenken legt sich ein öliger Film über das Glas. Erst nach einigen Augenblicken beginnt der Rum Engelstränen zu bilden. Vereinzelt bleiben Tropfen am Glas hängen. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Trauben, Trester und Frucht. Die Nase ist angenehm mild. Dezent hält sich der Tropfen zurück. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Trester, Grappa und etwas überreife Früchte. Das Mundgefühl ist kräftig und kernig. Hier schlägt der Alkoholgehalt voll durch. Man könnte meinen man verköstigt den hauseigenen, selbstgebrannten Schnaps. Der Nachklang wiederum hält sich unauffällig zurück. Eine leichte Wärme durch fließt den Körper. Am Gaumen bleibt der Trestergeschmack. Zum Ende hin habe ich den Eindruck dass es leicht bitter, säuerlicher wird.

