

Saint Etienne Très Vieux VSOP



ArtNr.:	10372
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	45,0 %
Destillerie:	HSE - Martinique
Land:	Martinique
Rum-Typ:	Rhum Agricole
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Dieser Blend, aus lange in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche gelagerten Rumsorten, überzeugt durch würzige Aromen und seinen außergewöhnlichen kreolischen Geschmack.

Farbe: Bernstein mit rötlichen Reflexen.

Duft: Kandierte Früchte, Röstaromen von gebrannten Mandeln, Kaffee.

Geschmack: Die Eindrücke aus der Nase setzen sich mit einer angenehmen Weichheit im Geschmack fort.

Nachklang: Sehr lang und angenehm anhaltend.

Fazit: Ein typischer Rhum Agricole mit intensivem aromatischem Bouquet. .

Destillerie Info

HSE - Martinique

Auf Martinique, einer karibischen Insel die zu den Kleinen Antillen zählt vermischt sich sowohl die französische als auch die westindische, kreolische Kultur und bringt erstaunliche und weltweit beachtete Rhum Agricoles hervor. Der Rum der „Habitation Saint Etienne“, bzw. H.S.E. kommt vom Nordwesten der Karibikinsel; die Destille liegt in der Nähe von Gros-Morne und wurde auf den Grundmauern der Zuckerfabrik La Maugée errichtet die bereits Anfang des 19. Jahrhunderts Erwähnung fand. Von 1909 bis in die späten 80-er Jahre widmete sich die Familie Simonnet dem Brennereigeschäft, bis nach zwei verheerenden Wirbelstürmen der Betrieb eingestellt werden musste. Erst im Jahr 1994 fanden sich neue



Eigentümer, die die historische Destille, die zu den bekanntesten Denkmälern Martiniques gehört wieder zum Leben erweckten. Die edlen Tropfen von H.S.E. haben bei Kennern und Sammlern einen sehr hohen Stellenwert und konnten schon zahlreiche Medaillen erzielen.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Thomas W
Datum: 2018-08-04
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Vanille, Karamell (Bourbon-ähnlich), Mandel, Pflaume, warm, etwas Gras, etwas weisser Pfeffer. Deutlich harmonischer und runder als der VO.

