DRINKS.

J.M Rhum Agricole Blanc 50° 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen



Zusatzinformation

Artikelnummer	701384
Alkoholgehalt	50%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Macouba
Abfüller	S.C.A. Heritiers, Crassous de Medeuil, 97218 Macouba, Martinique
Marke	J.M
Typ	Rhum Agricole
Anwendung	für diverse Drinks und Cocktails (z.B. 'Ti Punch, Notting Hill, Hemingway, Daiquiri...)
Degustationsnotiz	erdige Zuckerrohr-Noten vereinen sich mit reifen Früchten wie Mango, Bananen und Papaya.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus eigenem Zuckerrohr gebrannt, drei Monate in Stahltanks ruhen gelassen
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Jean-Marie Martin erwarb irgendwann im 19. Jahrhundert eine Zuckerrohrplantage am Fluss Roche auf Martinique, spezialisierte sich im Folgenden auf die Rumherstellung und begründete damit die Rummarke J.M. Zwar befindet sich die Marke heutzutage längst nicht mehr in den Händen seiner Nachkommen (der Betrieb gehört seit 1915 zur Maison Bellevue), allerdings verblieb man dabei, den Rum mit seinen Initialen zu kennzeichnen. Das Zuckerrohr stammt zu 100% aus eigenem Anbau, was die Produktionsmengen auf natürliche Weise begrenzt und die Distillerie de Fonds-Préville zur kleinsten in ganz Martinique macht. Die Pflanzen gedeihen in einem einzigartigen Mikroklima an den Hängen des Mount Pelées, im äussersten Norden der Insel bei Macouba. Hier wirken sich mehrere begünstigende Faktoren wie der nährstoffreiche vulkanische Boden, der konstante Wasserzufluss, der vom Meer heraufwehende Wind und die hohe Luftfeuchte auf die Qualität aus. Die Pressung erfolgt innerhalb von einer Stunde nach der Ernte, während die Destillation in einer kreolischen Kupfersäule stattfindet. Nach einer dreimonatigen Ruhephase in Stahltanks wird der Rum dann auf Trinkstärke gebracht und abgefüllt.