

DRINKS.

Saint James XO Rhum Vieux Agricole 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 704427 |
| Alkoholgehalt | 43% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Martinique |
| Region | Martinique |
| Abfüller | Plantations Saint James, Parc de l'usine St James, Plaine de l'Union, 97230 Sainte-Marie, Martinique |
| Marke | Saint James |
| Typ | Rhum Agricole |
| Alter | 6-10 Jahre |
| Anwendung | pur |
| Degustationsnotiz | am Gaumen entfalten sich Zitrusfrüchte, süße Tropenfrüchte, Pflaumen, geröstete Kaffeebohnen, nussig-würzige Holzfassnoten sowie Agricole-typische frische Noten. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | aus Zuckerrohrsaft destilliert; aus sechs- bis zehnjährigen Rums zusammengestellt |
| Ehrungen | |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. |



1169/2011 nicht erforderlich.

| | |
|------------|----------------|
| Verpackung | mit Verpackung |
|------------|----------------|

| | |
|----------|---------------|
| Jahrgang | Keine Angaben |
|----------|---------------|

Beschreibung

Schon allein die Herkunft des Saint James Rums verrät, dass es sich hierbei um den seltenen Agricole-Typ handelt, der aus fermentiertem Zuckerrohrsaft statt aus Melasse gewonnen wird. Die zugehörigen Plantagen erstrecken sich an den immergrünen Berghängen westlich des Mount Pelée, in der Region Saint Pierre auf der Karibikinsel Martinique. Die Zuckerrohr-Pflanzen werden zwischen Januar und Juli geerntet und dann auf direktem Wege zur Rumfabrik transportiert. Dort wird der Saft, «Vesou» genannt, extrahiert, mit Hefe vermischt und fermentiert. Die resultierende, weinartige Flüssigkeit durchläuft anschließend den Destillationsprozess und schon ist der Saint James Rum in seiner ungelagerten Urform geboren. Saint James ins Leben gerufen hatte damals, im Jahr 1765, Pastor Edmund Lefebure, der den ersten Rhum Agricole in Martinique herstellte und ausführlich beschrieb. Er nannte sein Meisterwerk ursprünglich Saint Jacques, doch den englischsprachigen Abnehmern war dies wohl "zu französisch". 1882 registrierte Paulin Lambert die Marke Saint James in Verbindung mit der praktischen viereckigen Flasche - so konnte der Rum besser auf langen Schiffsreisen transportiert werden. Seit 1973 befindet sich die Destillerie in der Nähe der Plantagen am Westhang des Mount Pelée.

Der «Saint James XO Rhum Vieux Agricole» wird aus Einzelrums zusammengestellt, die zwischen sechs und zehn Jahre lang in kleinen Eichenfässern auf der karibischen Insel lagerten. Wer beim Nosing die typisch grasigen Noten eines Agricole Rums erwartet, wird eines Besseren belehrt - der Rum zeigt sich ausgesprochen fruchtig und würzig. Das langjährige Einwirken der Holzfässer ist sowohl im Geruch als auch im Geschmack zu erkennen. Der Saint James XO Rhum ist damit ein hoch geschätzter «Sipping Rum», der insofern dem Agricole-Stil treu bleibt, da er sich von der leichten und frischen Seite zeigt.