

DRINKS.

Saint James Agricole 7 Years Rum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705124
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	7 Jahre
Anwendung	vorzugsweise pur
Degustationsnotiz	in der Nase mit Ananas, Melone, etwas Apfel, Vanille und süßlichen Gewürzen (u.a. Zimt). Am Gaumen zeigen sich Noten von Honigmelone, Apfel, Zitrone, Vanille, würzigem Eichenholz, Ingwer, Zimt und Mokka.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Zuckerrohrsaft destilliert; in kleinen Eichenfässern gelagert
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

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 Rhum Vieux Agricole 7 Ans» lagert während sieben Jahren in kleinen Eichenfässern auf der karibischen Insel. Wer beim Nosing die typisch grasigen Noten eines Agricole Rums erwartet, hat weit gefehlt - der Rum zeigt sich ausgesprochen fruchtig und würzig. Das langjährige Einwirken der Holzfässer ist sowohl im Geruch als auch im Geschmack zu erkennen. Der siebenjährige Saint James Rum ist damit ein hoch geschätzter «Sipping Rum», der insofern dem Agricole-Stil treu bleibt, da er sich von der leichten und frischen Seite zeigt.