

DRINKS.

Clairin Communal Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703395
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Haiti
Abfüller	Speciality Brands Limited Elixir House Whitby Avenue, Park Royal London NW10 7SF United Kingdom
Marke	Clairin Communal
Typ	Rhum Agricole
Anwendung	vorzugsweise für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit cremiger, klarer Vanillenote sowie hellen Früchten (v.a. Birnen), Blüten, Zuckerrohr, grünlichen Aromen sowie einem Hauch scharfer Gewürze.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Blend aus ungelagerten Rums von vier Kommunen; spontane Fermentation mit natürlicher Hefe; ungefiltert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Haiti ist vielen nur als ärmliches Land bekannt, welches von Unruhen und Naturkatastrophen geplagt wird. Doch als karibischer Staat mit einer bewegten kolonialen Vergangenheit ist Haiti auch reich an Zuckerrohrplantagen. Die Zuckerrohr-Pflanze wird schon seit dem 16. Jahrhundert in grossem Stil kultiviert - Schuld daran haben die Spanier. In den lokalen Brennereien wird allerdings kein typischer Melasse Rum, sondern "Clairin" hergestellt. Diese Rum-Art besteht aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft (ähnlich wie beim Rhum Agricole) und charakterisiert sich durch das rustikale, handwerkliche Image (ähnlich wie beim Mezcal). Typischerweise handelt es sich bei Clairin um ungelagerte Destillate mit hoher Trinkstärke und vielen Ecken und Kanten. Die meisten Clairin Rums, die innerhalb der Landesgrenzen verbleiben, würden hiesige Kontrollen gar nicht überstehen - doch es gibt natürlich auch ein paar sauber gearbeitete Produkte, die den Sprung über das Karibikmeer schaffen.

So ist es auch der Fall beim Clairin Communal Rum. Dieser spannende, ungewohnte Rum besticht durch seine hohe Qualität, bedingt durch die sorgfältige, handwerkliche Herstellung in vier verschiedenen Kommunen. Dabei setzt man auf die spontane Fermentation mit natürlicher Hefe, was durch den Kontakt mit der Umgebungsluft zustande kommt. Destilliert wird in kleinen Kupferbrennblasen in den Gemeinden Cavaillon, Barraderes, Pignon und St. Michel de l'Attalaye. Ausserdem verzichtet man auf verschiedene Filtrierungstechniken. Da das Zuckerrohr ohne Herbizide oder Pestizide angebaut wird, dürften auch keinerlei ökologische Bedenken bestehen. Der Blend besticht mit Noten von hellen Blüten, frischem Zuckerrohrsaft, Mandeln, Birnen, Nektarinen, ganz viel Vanille sowie einem leichten Anklang von grünen Chilis und weissem Pfeffer.