

DRINKS.

Mhoba Pot Stilled High Ester Rum 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703402
Alkoholgehalt	66.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Mpumalanga
Abfüller	Mhoba Rum, Strathmore Farm, Kaalrug Road, Malalane, Mpumalanga, Malalane, Malelane, 1320, Südafrika
Marke	Mhoba
Typ	Rhum Agricole
Anwendung	mit ein paar Tropfen Wasser verdünnt oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	kräftiger Geschmack.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	stärkere und würzigere Rum- Variante mit hohem Ester- Gehalt; aus dem eigenen Zuckerrohrsaft in kleinen Chargen in Pot Stills destilliert; ohne Zusatzstoffe
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wer nach handwerklichem Small Batch-Rum ohne Zusatzstoffe Ausschau hält, ist bei Mhoba genau richtig. Die Brennerei besitzt günstigerweise ihre eigenen Zuckerrohrfelder, die in der Nähe des berühmten Krüger Nationalparks in Südafrika, in einem Flusstal mit dem verheissungsvollen Namen "Crocodile River Valley", liegen. Hier stellt man seit 2015 auf kommerzieller Skala zehn verschiedene Arten von Pure Single Sugarcane Rums her. Das bedeutet schlichtweg, dass die Rums mit keinen Destillaten anderer Hersteller vermischt werden und zu 100% "pur" sind. In diesem Fall sind die einzigen Zutaten also Zeit, Aufmerksamkeit, Hingabe, Wasser sowie fermentierter und destillierter Zuckerrohrsaft. Die Mhoba Rums definieren sich als Agricole Rums, da sie nicht aus Melasse hergestellt werden. Rhum Agricole ist vor allem auf den französischsprachigen Inseln des karibischen und indischen Meeres vorherrschend und eine absolute Ausnahme in Südafrika. Dazu kommt, dass die Gerätschaften und Kupferdestillen von dem Betreiber der Brennerei selbst entworfen und gefertigt wurden. Der Star von Mhoba ist Robert Greaves - dieser wurde damals aus wirtschaftlicher Not heraus erfinderisch. So kam ihm die Idee, von den Zuckerrohrfeldern seiner Familie Profit zu schlagen. Als gelernter Maschinenbau-Ingenieur liess es sich Robert natürlich nicht nehmen, alles in der Brennerei selbst zu bauen und eine wahrliche "One Man Show" abzuliefern. 2013 floss dann der erste Tropfen Mhoba Rum, welcher zunächst nur in privaten Kreisen zur Bewertung getrunken wurde. Heute werden in der Brennerei pro Tag über 1000 Liter Zuckerrohrsaft ausgepresst, während die Destillation in Chargen von 20-25 Litern stattfindet.

Der Mhoba Pot Stilled High Ester Rum besteht zu 100% aus dem eigenen Zuckerrohr der Sorte "Nkomazi" und ist damit ein Pure Single Estate Rum. Für den ungelagerten Agricole Rum, der ähnlich wie ein typischer Jamaica Rum reich an Estern ist, verwendet man jedoch andere Herstellungsmethoden als für die leichteren Rums der Marke. So ist die Fermentationsdauer bedeutend länger. Ausserdem gibt man in den Gärbottich "Dunder" hinzu - dies sind Destillationsrückstände aus der Pot Still, die für den markanten Geschmack sorgen. Als frisches Destillat besitzt der High Ester Rum einen niedrigeren Alkoholgehalt und wird dann nur noch mit wenig Wasser verdünnt - immerhin weist das Endprodukt eine beeindruckende Trinkstärke von 66.5% auf.