

DRINKS.

La Mauny 1749 Rhum Agricole Ambré 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 70361 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Martinique |
| Region | Riviere-Pilote |
| Abfüller | Bellonie Bourdillon Sers, Planteur a Riviere-Pilote 97211, Martinique |
| Marke | La Mauny |
| Typ | Brauner Rum |
| Anwendung | pur oder in Mischgetränken |
| Degustationsnotiz | In der Nase warme Zuckeraromen mit würzigen Holznoten. Am Gaumen weich mit Holzaromen und Karamellanklängen. Fruchtig langer Abgang mit Holzaromen. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | 18 Monate in Eichenfässern plus einige weitere Monate in Portfässern gelagert |
| Ehrungen | Goldmedaille: The Spirits Business Rum Masters 2017Silvermedaille: The Spirits Business Rum Masters 2018 Aged Rhum Agricole Category |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der |



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

Beschreibung

Die Destillerie La Mauny wurde 1749 im Süden der Karibik-Insel Martinique von Ferdinand Poulain, Graf Mauny gegründet. Zunächst wurde auf dem Anwesen hauptsächlich Zuckerrohr angebaut und nur nebenbei Tafia, den Vorgänger von Rum, produziert. Als die Zuckerindustrie schwächelte, beschloss man, sich mehr auf die La Mauny Brennerei zu konzentrieren, die aus reinem Zuckerrohrsaft von eigenem Anbau auf 420 Hektar Agricole Rum produzierte. Die mehr als 250-jährige Erfahrung in der Rumproduktion macht sich bezahlt: Die Brennerei ist weltweit für ihren Rhum Agricole bekannt. Für diesen verwendet man ausschliesslich den Saft aus der ersten Zuckerrohr-Pressung, wie es höchste Qualitätsstandards vorsehen. Das hat aber auch zur Folge, dass für einen Liter Rum rund zehn Kilogramm Zuckerrohr benötigt werden. Der Heritage 1749 Rhum Agricole lagert 18 Monate in Eichenfässern und anschliessend ein paar weitere Monate in Portfässern.