DRINKS.

# J.M Rhum Agricole Blanc 50° 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 705127 |
| Alkoholgehalt | 50% |
| Flascheninhalt | 100cl |
| Herkunftsland | Martinique |
| Region | Martinique |
| Abfüller | S.C.A. Heritiers, Crassous de Medeuil, 97218 Macouba, Martinique |
| Marke | J.M |
| Typ | Rhum Agricole |
| Anwendung | für diverse Drinks und Cocktails (z.B. 'Ti Punch, Notting Hill, Hemingway, Daiquiri...) |
| Degustationsnotiz | erdige Zuckerrohr-Noten vereinen sich mit reifen Früchten wie Mango, Bananen und Papaya. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | aus eigenem Zuckerrohr gebrannt, drei Monate in Stahltanks ruhen gelassen |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Jahrgang | Keine Angaben |

## Beschreibung

Jean-Marie Martin erwarb irgendwann im 19. Jahrhundert eine Zuckerrohrplantage am Fluss Roche auf Martinique, spezialisierte sich im Folgenden auf die Rumherstellung und begründete damit die Rummarke J.M. Zwar befindet sich die Marke heutzutage längst nicht mehr in den Händen seiner Nachkommen (der Betrieb gehört seit 1915 zur Maison Bellevue), allerdings verblieb man dabei, den Rum mit seinen Initialen zu kennzeichnen. Das Zuckerrohr stammt zu 100% aus eigenem Anbau, was die Produktionsmengen auf natürliche Weise begrenzt und die Distillerie de Fonds-Préville zur kleinsten auf ganz Martinique macht. Die Pflanzen gedeihen in einem einzigartigen Mikroklima an den Hängen des Mount Pelée, im äussersten Norden der Insel bei Macouba. Hier wirken sich mehrere begünstigende Faktoren wie der nährstoffreiche vulkanische Boden, der konstante Wasserzufluss, der vom Meer heraufwehende Wind und die hohe Luftfeuchte auf die Qualität des Ausgangsrohstoffs aus. Die Pressung des Zuckerrohrsafts erfolgt innerhalb von einer Stunde nach der Ernte, während die Destillation in einer kreolischen Kupfersäule stattfindet. Nach einer dreimonatigen Ruhephase in Stahltanks wird der Rum dann auf Trinkstärke gebracht und abgefüllt.