DRINKS.

Dzama Vieux 10 Years Vanilla 70cl (Spirituose auf Rum-Basis)

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	RDZV0700
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Madagaskar
Region	Tananarive
Abfüller	Groupe Vidzar SARL Immeuble Dzama Anosibe Angarangarana BP 4403 - TANANARIVE MADAGASCAR
Marke	Dzama
Typ	Spirituose auf Rum-Basis
Alter	10 Jahre
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Im Aroma mit Noten von Vanille, Zuckerrohr und Karamell. Sehr süss.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	zehnjährige Lagerung in französischen Limousin-Fässern.
Ehrungen	Miami Rum Renaissance Festival 2012 Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

Wohl kaum einer kennt das kleine Vulkaninselchen Nosy Be, welches mit seinen knapp 320 Quadratkilometern im Nordwesten Madagaskars liegt. Ehemals zu Frankreich gehörend, wurde diese Insel nach dem Verlust Saint-Domingues (heute Haiti) zu einem Mekka der Zucker- und Vanilleproduktion für die französische Krone. Auf Nosy Be befindet sich auch eine der bekanntesten Rum-Brennereien Madagaskars, die Dzamandzar-Destillerie. 1980 wurde sie von Lucien Fohine gegründet, der sich zuerst einen Namen mit dem Import von Whisky verschaffte. Bald schon wurden die leeren Whiskyfässer (die vor allen Dingen aus der Chivas-Brennerei in Schottland stammen) mit dem Rum aus der Brennerei gefüllt – schnell erreichte dieser Rum einen hohen Bekanntheitsgrad. Die mineralreiche, vulkanische Erde und die Gewürzplantagen, die sich in nächster Nähe der Zuckerrohrfelder befanden, verliehen dem Dzama-Rum einen charakteristischen Geschmack. Ylang-Ylang, Gewürznelken und natürlich echte Madagaskar-Vanille – diese aromatischen Noten fanden ihren Weg in das Zuckerrohr und somit in den Dzama-Rum. Heute wird das Unternehmen von Luciens Sohn geleitet, der seine Rums sorgfältig mit speziellen Hefen fermentiert, brennt, vermählt und ruhen lässt.