



SAINT JAMES 7 JAHRE

Rhum Vieux Agricole

Ein Agricole-Rum aus reinem Zuckerrohrsaft, der sieben Jahre lang in kleinen Ex-Bourbon-Fässern im tropischen Klima der Insel Martinique reift, wo die hohe Luftfeuchtigkeit und die konstant hohe Temperatur den Reifungsprozess beschleunigen. Das gesamte verdampfte Volumen oder der Engelsanteil erreicht 35% und verleiht dem Rum eine beachtliche Konzentration an Aromen.

Tasting notes

Color

Kupfer

Aroma

Zu Beginn süsse Gewürze; Zimt und Vanille kombiniert mit einem vorherrschenden Hintergrund von kandierten Früchten

Taste

Der Gaumen bestätigt die Aromen, die man in der Nase findet, geröstetes Zuckerrohr

Finish

Die im Rum vorhandenen Tannine verleihen ihm seine angenehme Länge und die lieblichen Aromen bleiben gut erhalten für einen weichen und warmen Abgang. Die Saint James Distillery Bei der Herstellung von Saint James wird zudem besonders auf Natürlichkeit geachtet, die Produkte werden nicht nachgezuckert oder eingefärbt. Die Qualität wird durch das streng reglementierte Appellation d'Origine Controlée- Verfahren, nach welchem die Rums produziert werden, sichergestellt.