



COURCELLES 1972 | 47 JAHRE

Guadeloupe | Rhum Vieux | Melasse

Courcelles 1972 ist ein 47 Jahre alter Rhum Vieux aus Grande-Terre, Guadeloupe, aus der letzten historischen Destillation des Domaine und im Februar 2019 mit 42 % Volumen abgefüllt. Es handelt sich um alten Melasse-Rum, nicht um Agricole, was die Flasche innerhalb Guadeloupes Rumgeschichte selten macht. REIFUNG: Der Brand reifte zunächst in Eichenfässern und kam danach in grosse Eichenfoudres, um Verdunstung zu bremsen und Oxidation weiterlaufen zu lassen. Diese lange, ruhige Lagerung erklärt die gereifte Struktur ohne separate Nachreifung. BEIM SERVIEREN: pur bei Raumtemperatur im Tulpenglas servieren und vor dem Probieren etwas Luft geben, langsam. Nicht für Cocktails einsetzen; diese historische Flasche passt zu langsamer Bedienung nach dem Essen oder zu einer milden dominikanischen Zigarre.

Tasting notes

Color

Tiefes Kupferbernstein.

Aroma

Guave, geröstete Ananas, Mango, kandierte Orange, milde Würze und ein feiner Jodton.

Taste

Zuckerrohrsirup, Passionsfrucht, Aprikose, weiche Eiche, Minze und Marzipan, kontrollierte Süsse.

Finish

Leichter, klarer Abgang mit Kernobst, Verveine, hellem Tabak und sanfter Eiche. COURCELLES ESTATE Courcelles gehört zur Zuckerrohrgeschichte von Grande-Terre, wo melassebasierter Rhum de sucrerie neben der Agricole-Tradition Basse-Terres stand. Das Domaine wurde Anfang der 1930er-Jahre von Amédée Huygues Despointes gegründet; nach der Schliessung des ursprünglichen Standorts 1964 kamen die Brennblasen nach Sainte-Marthe und bewahrten den Namen in den letzten alten Beständen der Insel.