FiGee
FINE GOODS

TROIS RIVIÈRES 1995

Rhum Grand Reserve Millésime

Der Trois Rivières Vieux 1995 wird ausschliesslich aus Zuckerrohr aus der Ernte des Jahres 1995 hergestellt. Getreu seinem Terroir zeichnet sich dieser Rhum Agricole durch seine tonische und grosszügige Struktur und die Explosion von Aromen aus, die so typisch für den Charakter der Destillerie Trois Rivières sind. Zunächst wurde er in Bourbonfässern ausgebaut, was ihm kräftige Tannine und holzigen Aromen verleiht. Anschliessend erfuhr er ein Finish in Cognacfässern, die seinen komplexen Stil mit feinen und subtilen blumigen und fruchtigen Noten vervollständigen.

Tasting notes

Color

Bernsteinstein mit rötlichen Reflexen.

Aroma

Ausgereifte Frucht und Gewürznoten, Vanille- und Mokkatönen. Nach einiger Zeit treten Aromen von Trockenblumen, grauem Pfeffer und Rosenblüten ins Spiel.

Taste

Delikat und kräftig, eine wahre Explosion von Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen. Starke Tannine und Holzaromen vervollständigen diesen aussergewöhnlichen Rum aus Martinique.

Finish

Der Nachklang zeigt sich langlebig, trocken und holzig. Die Reifung in Cognac-Fässern sorgt für eine außergewöhnliche Zartheit und sorgt gleichzeitig für eine Ausgewogenheit im floralen Geschmack.

Über die Destillerie Die Plantage Trois Rivières, die vor über drei Jahrzehnten gegründet wurde, ist ein integraler Bestandteil des historischen Kulturerbes von Martinique. Ihr symbolischer Name stammt von den drei Flüssen, die die Zuckerrohrfelder begrenzen: Oman, Bois d'Inde und Saint-Pierre. Im 18. und 19. Jahrhundert hat sich die Plantage auf die Zuckerproduktion spezialisiert; zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann sie mit der Produktion von Agricole-Rum, der im Laufe der Zeit zu ihrer exklusiven Produktion wurde. Nicolas Fouquet, Oberaufseher von König Ludwig XIV., schenkte sich die größten Grundstücke, die jemals auf den Französischen Antillen zugeteilt wurden: 2000 ha (ca. 4900 Acres) im Süden der Insel. Die Domäne wechselte mehrere Male den Besitzer. Zu der Zeit, als die Zuckerproduktion florierte, gab es bis zu drei Raffinerien auf dem Grundstück, von denen einige noch erhalten sind. Amédée Aubéry, ein mächtiger Industrieller und Landbesitzer, kaufte Trois Rivières. Er modernisierte den Betrieb, stellte die Zuckerproduktion ein und produzierte nur noch Rum.