

Calvados Christian Drouin

 *J.M Angels* 

Präsentation

Frankreich hat eine lange Tradition in der Rumproduktion. Französische landwirtschaftliche Rums haben die Besonderheit, dass sie direkt aus der Destillation von fermentiertem Zuckerrohrsaft hergestellt werden. Dabei handelt es sich um kraftvolle Rums mit einer besonders komplexen aromatischen Palette.

Um diese 7. Ausgabe der Experimental-Reihe von Christian Drouin zu entwickeln, haben wir uns an die französische Insel Martinique und an eine der ältesten und emblematischsten Destillieren der Insel gewandt. JM Angels ist ein 10 Jahre alter Calvados Pays d'Auge, der weitere 8 Monate in 6 ehemaligen französischen Rumfässern verbracht hat, die zuvor VSOPs der großen JM-Rums enthielten.

"Es ist ein ziemlich zarter und Gourmet-Calvados, den wir für diese Assoziation mit der Welt des landwirtschaftlichen Rums ausgewählt haben. Das Rumfass verleiht dem Calvados eine Vanille-Liebkosung und eine extra Rundheit. JM Angels ist wahrscheinlich das filigranste Finish, das wir in diesem Sortiment mit alten Rumfässern gemacht haben."

Guillaume DROUIN

Verkostungsnotizen:

Die Nase öffnet sich mit Noten von Vanille, braunem Zucker und Toast, bevor Aromen von geröstetem Apfel und Aprikose freigesetzt werden.

Am Gaumen ist er offen, mit einer schönen Balance zwischen Kraft und Rundheit, Schale und Apfelkernen im Abgang.

