

82704

Lazy Dodo

Kurze Geschmacksbeschreibung

Nach der Fermentation aus der frisch gewonnenen Melasse wird der Rum vorsichtig destilliert. Die für den Lazy Dodo typische Grapefruitnote, die für das lokal angebaute Zuckerrohr kennzeichnend ist, bleibt so erhalten. Nach einem komplexen Reifeprozess werden Rums aus verschiedenen Jahren und Fasstypen vermählt: Einige davon reifen in französischen Eichenfässern, einige stammen aus neuen amerikanischen Weißeiche-Fässern, einige aus ehemaligen Bourbonfässern und einige aus Fässern, in denen Zuckersirup lagerte.

Farbe	Bernstein
Duft	Zitrus, leichte Süße
Geschmack	Weich, trocken, am Ende eine Spur Zimt
Finish	Komplexer, gut ausbalancierter Rum
Stil	Komplexer, gut ausbalancierter Rum
Alkoholgehalt	40.00 %
Zuckercouleur	Ja

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Mauritius bekommt in letzter Zeit immer mehr Aufmerksamkeit, wenn es um das Thema Rum geht: Sechs Destillerien produzieren rund 100 verschiedene Rumsorten! Der Lazy Dodo wird in Pamplemousses hergestellt, einem Bezirk im Nordwesten der Insel. Seit rund 175 Jahren wird dort auf einer der größten Plantagen der Insel destilliert. Wer Mauritius besucht, sollte der Destillerie unbedingt einen Besuch abstatten. Fast noch spannender ist das Zuckermuseum, wo die Geschichte und Arbeitsprozesse der Zuckerproduktion sehr gut erklärt werden. In Pamplemousses befindet sich auch ein 37 Hektar umfassender botanischer Garten, der im Jahr 1770 vom Verwalter der ?Isle de France?, wie der damalige Name der Insel lautete, geschaffen wurde. Das Anwesen weist außerdem schier endlose Zuckerrohrfelder auf. Die Brüder Victor, Charles und Eugene Harel gründeten dort eine Gesellschaft und über die Jahre hinweg wurde die Plantage eine der wichtigsten Zuckerrohrplantagen der Insel. Die Idee zu Lazy Dodo entstand durch die Freundschaft der Familie Harel und der Familie Milhade, einem Weinproduzenten aus Bordeaux. Das Projekt ?Lazy Dodo? wurde gemeinschaftlich betreut und das Wissen aus zwei Welten, die manchmal gar nicht so verschieden sind, genutzt.

Nach der Fermentation aus der frisch gewonnenen Melasse wird der Rum vorsichtig destilliert. Die für den Lazy Dodo typische Grapefruitnote, die für das lokal angebaute Zuckerrohr kennzeichnend ist, bleibt so erhalten. Nach einem komplexen Reifeprozess werden Rums aus verschiedenen Jahren und Fasstypen vermählt: Einige davon reifen in französischen Eichenfässern, einige stammen aus neuen amerikanischen Weißeiche-Fässern, einige aus ehemaligen Bourbonfässern und einige aus Fässern, in denen Zuckersirup lagerte.

Der Rum ehrt den geheimnisvollen Vogel der Insel, der bereits vor der Ankunft von Seefahrern im 18. Jahrhundert ausgestorben war. Der Dodo war flugunfähig, weswegen ihm Faulheit nachgesagt wurde. Obwohl es den Dodo nicht mehr gibt, bleibt er doch das nationale Wahrzeichen von Mauritius. Mit dieser Hommage an den Dodo soll auch ein Bewusstsein für bedrohte Tierarten geschaffen werden, damit sie nicht das gleiche Schicksal ereilt.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge
0,70 l

Ursprungsland
Mauritius

Kartoninhalt
1er Geschenkbox