



## Rivers Antoine

### Pure Single Rum

<b>Typ</b>	Rum (Melasse)
<b>Herkunft / Region</b>	Grenada
<b>Produzent / Abfüller</b>	Rivers Antoine Distillery
<b>Alkoholgehalt</b>	69 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	101-gr-08165

### Bemerkungen

Das 1785 gegründete und an der Nordostküste der Insel gelegene River Antoine Estate ist die älteste Destillerie Grenadas. Die Zuckerrohre werden von Hand geerntet und anschließend in einer Wassermühle gemahlen. Der gewonnene Rohrsaft wird anschließend in fünf Metalltöpfen schonend erhitzt. Dieser wird dann unter freiem Himmel in Zementbottichen über 6 bis 10 Tage fermentiert. Danach kann die direkt befeuerte Destillation in zwei 600-Gallonen John Dore Double Retort Pot Stills beginnen. Die 600 Flaschen, die jeden Tag produziert werden, werden schließlich von Hand abgefüllt und etikettiert. Mit seltener Ausdrucktiefe zeugt dieser Rum aus reinem Zuckerrohrsaft von einer jahrhundertealten Geschichte, die besonders respektvoll gegenüber der Natur ist. Wie das lokale Sprichwort so schön sagt: "Sag nicht Rum, sag Rivers".

### Degustationsnotizen

Die opulente erste Nase inszeniert einen köstlich honigartigen, blumigen (Hyazinthe) und zuckrigen Rohrsaft. Wenn man ihn atmen lässt, bilden Gewürze (Nelke, Muskatnuss), rote Früchte (Himbeere) und Aprikosencoulis ein originelles Ensemble von Aromen. Der lebendige und doch elegante Auftakt ist besonders fruchtig (Williamsbirne), würzig (schwarzer Pfeffer) und blumig (Veilchen). Der animalische (Speck) Mittelgaumen ist spritzig (Limette) und salbungsvoll (warmer Rohrzucker). Der ausgewogene Beginn des Abgangs ist wie ein Destillat frisch aus der Brennerei. Er ist üppig (frische Minze, grüner Tee), aber auch honigartig (Geranie). Der retro-nasale Geruch macht eine glückliche Rückkehr zu William's Birne.

