

Calvados Christian Drouin

Savanna Angels

Präsentation

Verkostungsnotizen

In der Nase entwickeln sich Noten von Vanille und Praline, die sich anschließend zu Moschus und Trockenfrüchten entfalten.

Am Gaumen zeigt sich der Calvados intensiv und schlank, geprägt von Gewürzen.

Aromen von braunem Zucker und gebackenem Apfel umhüllen den Gaumen im Abgang.

Alkoholgehalt: 47,5 % vol.

Die Expérimental-Reihe von Christian Drouin hat verschiedene große Rum-Produktionsregionen erkundet, wie Jamaika, Barbados, Martinique sowie Trinidad und Tobago. Dieses Mal fiel unsere Wahl auf die Insel La Réunion und ihre berühmte Destillerie Savanna.

Seit 1870 in Betrieb, produziert die Brennerei Savanna Rums von großem Charakter - Grand Arôme, Agricole-Rums und traditionelle Rums. Für diese neue Ausgabe der Expérimental-Reihe entschieden wir uns für die leichteste dieser drei Kategorien und wählten Fässer, die zuvor traditionelle Rums im Alter von 9 bis 14 Jahren enthielten.

Für diese Assemblage wählten wir einen Calvados Pays d'Auge mit 17 Jahren Reife, bereits reich und kraftvoll, geprägt von Noten gerösteter Äpfel.

Der Calvados reifte anschließend zwischen 6 und 9 Monaten in diesen ehemaligen Savanna-Fässern nach.

„Mit Savanna haben wir bereits 2009 unsere ersten Reifungsversuche in Rumfässern unternommen. Ich erinnere mich noch gut an das ganze Gewürzuniversum, das diese Fässer damals mitbrachten. Es war ganz natürlich, dass wir diese Verbindung erneut aufgreifen wollten. Ich freue mich besonders darüber, wie sich die Rumaromen in den Calvados integriert haben, um einen Calvados von großer Ausdruckskraft zu schaffen.“

