

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SAVANNA 7 ANS - 43%



Gecreërd door Emile Hugot tussen 1948 en 1950 en origineel gebouwd in Savanna in Saint Paul de la Réunion. In 1992 werd de distilleerderij afgebroken en heropgebouwd op de site van de suikerrafinaderij aan de noord-oost kant van Ile de la Réunion in Bois Rouge. Bij Savanna wordt elke stap van de rumproductie zorgvuldig opgevolgd van het rooien van het riet tot de druppens in het glas !

De stokerij heeft zich toegespitst op de productie van hoge ester rums met een krachtig aromatisch karakter dat meestal gebruikt wordt in blends. Deze expressie brengt hierin verandering en laat een exotischer, fruitiger en uniek karakter zien in tegenstelling tot de meer traditionele Reunion rums.

7 ANS

Verpakt in de fles die kenmerkend is voor de oude rum van de distilleerderij, is Savanna 7 years traditional het resultaat van een met zorg uitgevoerde blend en rijping in perfect gecontroleerde Limousin eiken vaten. De smaak belooft momenten rijk aan sensaties, met een ongewoon aromatisch boeket onthuld door de zon en de speciale vochtigheid van de tropen. De klimatologische omstandigheden van Reunion versnellen inderdaad de rijping van rum.

KARAKTER

Land	Ile de Réunion
Smaak	Franse stijl
Inhoud fles	70 cl

SMAAKBESCHRIJVING

De neus van deze traditionele rum opent van nature op melasse, koffie, vanille en een zeer donkere karamel. We hebben geroosterde tonen maar ook verbrand hout. Het decor is gezet: zwart. De opening onthult een vleugje groene banaan en olijf, fruitige en zware aroma's die het geheel punch geven. Maar de open haard en de gekarameliseerde pecannoten zijn nooit ver weg. Het is echter geen eentonige rum omdat de vruchten weer verschijnen, zij het in een andere vorm: gekookte banaan, zoethout, gedroogd fruit (mango, papaja) en gekonfijt fruit (rozijnen).&

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem