

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SAVANNA 10 ANS 2006 CUVÉE MAISON BLANCHE - 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.

10 ANS

Deze nieuwe Savanna 10-jarige uitdrukking uit 2006 vertoont opnieuw een grote complexiteit. Gezegend met een uitzonderlijke rijkdom, diepte en zachtheid, zijn finesse en zijn vlezig en raspende stijl zijn verleidelijk.

KARAKTER

Land	Ile de Réunion
Smaak	Franse stijl
Inhoud fles	70 cl

SMAAKBESCHRIJVING

Noten van rijp tropisch fruit en kruiden, zoals kaneel en nootmuskaat, sublimeren de bloemige en plantaardige tonen en geven het zo een ongelooflijke balans. Zijn, lang en harmonieus, is verfraaid met tonen van subtiele vanille-noten. Een echte aromatische reis, richting het eiland Réunion die uw smaakpapillen zal verwarmen.

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