

SAINT JAMES RHUM, ROYAL AMBER

FRANKRIG



Klar og ren med en varm farve af gyldent rav. Duften er rund og elegant med tørret frugt og roser samt typiske fadnoter såsom kanel, vanille, træ og hasselnød. Lækker blød, varm og rund smag med krydrede noter fra fadlagring samt en udvikling af sukkerrørs aromaerne hen i mod honningkage, honning, marmelade og syltede frugter. Meget harmonisk og vedvarende.

Perfekt i punch, drinks og cocktails.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Saint James er en Rhum Agricole dvs. en landbrugs rom. Til forskel for industriel rom der produceres på gæret melasse, et billigere biprodukt fra produktionen af sukker, kan en sådan rom udelukkende fremstilles på ren friskpresset sukkerrørssaft. Derfor har en Rhum Agricole en langt større aromatisk kompleksitet.

Saint James bærer desuden AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) betegnelsen, som kun gives rom, der produceres efter de højeste standarder på Martinique. En AOC rom undergår grundig kontrol gennem hele processen og er desuden den reneste rom da den, til forskel for andre, ikke må tilsættes farve og aromaer.

For at sikre, at rommen bevarer sin fulde kvalitet, er den aftappet hos producenten.

Sukkerrørene høstes fra februar til juni. På destilleriet kontrolleres sukkerrørene inden de knuses i en række møller for at udtrække saften. Den rene friske saft kaldet Vesou gæres inden for få timer efter høsten ved 25-30 °C i 24-48 timer. Derved opnås en sukkerrørs vin med 4-5 % alkohol. Vinen destilleres i kobber destillerings kolonner og resultatet er en rom med 65-74 % alkohol inden justering (mindre end rom fremstillet på melasse, hvilket bevarer mere af sukkerrørssaftens aromaer). Herefter hviler rommen i op til 6 måneder på tanke, inden aftapning, hvor den bl.a. via let iltning opnår den helt rigtige kompleksitet, Saint James rom er kendt for.

Denne hvide rom kan nu enten aftappes eller lagres videre på egetræsfade. Under lagringen fordampes omkring 8% af rommen kaldet englenes andel samtidig med, at den optager farve, garvesyre og aromaer fra fadet. Royal Ambre har lagret 18-24 måneder på egetræsfade.



VinAvisen