

Wagemut PX Cask

Premium Rum-Spezialität für Genießer

Herkunft

Der PX Cask stammt von der deutschen Rum-Manufaktur Wagemut und vereint karibische Rumtradition mit europäischer Fasskunst. Grundlage ist ein hochwertiger Rum aus der Karibik, der in ehemaligen Pedro-Ximénez-Sherryfässern aus Spanien nachgereift wird. Diese besondere Fasslagerung verleiht ihm seine außergewöhnliche Tiefe und Süße.

Herstellung

Nach der klassischen Destillation reift der Rum zunächst in Eichenfässern, bevor er sein Finish in sorgfältig ausgewählten PX-Sherryfässern erhält. Pedro-Ximénez-Sherry zählt zu den süßesten und aromatischsten Sherrysorten der Welt. Während der Nachreifung nimmt der Rum intensive Frucht-, Holz- und Karamellaromen auf und entwickelt seine samtige Struktur.

Geruch

- Dunkle Rosinen
- Datteln und Feigen
- Karamell und Toffee
- Vanille und geröstetes Holz
- Dezent Note von Schokolade und Nüssen

Geschmack

Vollmundig und weich mit einer harmonischen Balance aus Süße und Würze.

- Reife Trockenfrüchte
- Brauner Zucker und Honig
- Vanille und Eichenholz
- Anklänge von Kakao und Kaffee
- Langer, warmer und elegant süßer Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur oder als edler Digestif. Passt hervorragend zu dunkler Schokolade, Zigarren oder kräftigen Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 40,3 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler • 18–20 °C

Wagemut XO

Außergewöhnlicher Premium-Rum mit karibischem Charakter

Herkunft

Der Wagemut XO vereint ausgewählte karibische Rums aus verschiedenen Destillerien und steht für moderne Rumkunst mit traditionellem Ursprung. Die sorgfältig komponierte Cuvée verbindet die aromatische Vielfalt der Karibik mit deutscher Fassveredelung und höchstem Qualitätsanspruch.

Herstellung

Für den XO werden gereifte karibische Rums miteinander vermählt und anschließend veredelt. Durch die lange Lagerung in Eichenfässern entwickelt der Rum seine weiche Struktur und komplexe Aromatik. Die Fassreife sorgt für eine elegante Verbindung aus Süße, Würze und Holznoten, ohne die natürliche Charakteristik des Destillats zu überdecken.

Geruch

- Warme Vanille und Karamell
- Reife tropische Früchte
- Honig und brauner Zucker
- Geröstete Eiche
- Feine Noten von Kakao und Gewürzen

Geschmack

Weich, vollmundig und harmonisch mit langem Nachhall.

- Toffee und dunkler Zucker
- Vanille und kandierte Früchte
- Würzige Holznoten
- Leichte Anklänge von Schokolade und Kaffee
- Angenehm warmer, ausgewogener Abgang

Empfehlung

Ideal pur oder auf Eis zu genießen.

Perfekt als Digestif sowie in Kombination mit dunkler Schokolade oder einer hochwertigen Zigarre.

Alkoholgehalt

ca. 43,8 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler • 18–20 °C

Wagemut Maduro

Kraftvolle Rum-Spezialität mit dunkler Tiefe

Herkunft

Der Wagemut Maduro stammt aus der exklusiven Aficionado Collection von Wagemut. Basis ist ein lang gereifter Rum aus Trinidad & Tobago, der durch außergewöhnliche Fassreifung und europäische Veredelung seinen unverwechselbaren Charakter erhält. Entwickelt wurde er als edler Begleiter zu kräftigen Maduro-Zigarren – überzeugt jedoch ebenso pur als außergewöhnlicher Premium-Rum.

Herstellung

Für den Maduro wird gereifter Trinidad-Rum mit sehr altem Pedro-Ximénez-Sherry vermählt und anschließend in besonderen Walnussholzfässern weitergereift. Das finale Finish erfolgt in seltenen Palo-Cortado-Sherryfässern, wodurch eine außergewöhnlich tiefe und komplexe Aromatik entsteht. Die lange Fassreife verleiht dem Rum seine dunkle Farbe, cremige Struktur und intensive Würze.

Geruch

- Dunkle Schokolade und Kakao
- Reife Trockenfrüchte
- Walnuss und geröstete Eiche
- Karamell und Vanille
- Würzige Sherry- und Holznoten

Geschmack

Kräftig, vollmundig und außergewöhnlich tief.

- Dunkle Beeren und Marmelade
- Toffee und brauner Zucker
- Nuss-Nougat-Aromen
- Würzige Eiche und feiner Tabak
- Langer, warmer und elegant würziger Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur oder als luxuriöser Digestif. Perfekte Begleitung zu dunkler Schokolade, kräftigen Desserts oder hochwertigen Zigarren.

Alkoholgehalt

47,6 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler • 18–20 °C

Wagemut Tante Hilde Strawberry Rum

Fruchtige Rum-Komposition mit sommerlichem Erdbeerraroma

Herkunft

Der Tante Hilde Strawberry Rum stammt aus dem Hause Wagemut und verbindet hochwertigen karibischen Rum mit dem intensiven Geschmack sonnengerösteter Erdbeeren. Inspiriert von traditionellen Likör- und Rumrezepturen entsteht eine moderne Spezialität mit außergewöhnlich fruchtigem Charakter.

Herstellung

Als Basis dient gereifter karibischer Rum, der mit natürlichen Erdbeerraromen und fein abgestimmten Zutaten veredelt wird. Durch die harmonische Verbindung von Rum, Frucht und dezenter Süße entsteht eine weiche und aromatische Spirituose mit sommerlicher Leichtigkeit und cremigem Mundgefühl.

Geruch

- Frische Erdbeeren
- Rote Beeren und Fruchtkompott
- Vanille und feines Karamell
- Dezente Rumwürze
- Angenehm süßer Duft

Geschmack

Fruchtig, weich und ausgewogen mit intensiver Erdbeernote.

- Reife Erdbeeren und rote Früchte
- Leichte Vanillesüße
- Karamell und feine Würze
- Cremige Textur
- Langer, fruchtiger Nachhall

Empfehlung

Ideal pur, auf Eis oder als besondere Zutat in sommerlichen Cocktails und Desserts.

Perfekt zu frischen Beeren, Schokolade oder als süßer Digestif.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • On the Rocks • 16–18 °C

Planteryag Trinidad 2003 Limited Edition

Exklusiver Vintage-Rum mit außergewöhnlicher Reifetiefe

Herkunft

Der Planteryag Trinidad 2003 Limited Edition stammt aus Trinidad & Tobago und wurde bei der renommierten Destillerie Trinidad Distillers Limited destilliert. Als Teil der limitierten Vintage Collection von Planteryag verbindet dieser Rum karibische Handwerkskunst mit französischer Fassveredelung durch Maison Ferrand.

Herstellung

Der Rum wurde 2003 aus Melasse im Column-Still-Verfahren destilliert. Anschließend reifte er beeindruckende 19 Jahre tropisch in ehemaligen Bourbonfässern in Trinidad. Danach folgte eine dreijährige Nachreifung in Ferrand-Cognacfässern in Frankreich. Dieses „Double Aging“-Verfahren verleiht dem Rum außergewöhnliche Komplexität, Eleganz und Tiefe. Die Abfüllung erfolgt ohne Zuckerzusatz oder Farbstoffe bei 47,8 % Vol.

Geruch

Komplex und vielschichtig mit fruchtigen, würzigen und leicht exotischen Noten.

- Pfirsich und Guave
- Feigen und reife Birnen
- Vanille und Bienenwachs
- Pfeffer und feine Gewürze
- Dezent maritime und holzige Nuancen

Geschmack

Kräftig, ölig und außergewöhnlich elegant mit langem Nachhall.

- Karamellisierte Eiche
- Kokosnuss und Datteln
- Tropische Früchte und Gewürze
- Kakao und feiner Tabak
- Langer, komplexer und warmer Abgang

Charakter

Typisch für gereifte Trinidad-Rums zeigt dieser Jahrgang feine mentholartige Frische, würzige Tiefe und elegante Holznoten. Rum-Liebhaber beschreiben ihn als komplex, trocken und hervorragend ausbalanciert. ([RumX](#))

Alkoholgehalt

47,8 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

Plantagay XO (20th Anniversary)

Exklusiver Premium-Rum mit karibischer Tiefe und französischer Eleganz

Herkunft

Der Plantagay XO stammt aus Barbados, einer der traditionsreichsten Rumregionen der Karibik. Er vereint die Handwerkskunst verschiedener karibischer Destillereien und steht für die typische Stilistik der Insel: weich, rund und aromatisch intensiv.

Herstellung

Die Basis bildet ein Blend aus mehrfach destillierten Melasse-Rums, die zunächst viele Jahre in der Karibik in ehemaligen Bourbonfässern reifen. Anschließend erfolgt eine zusätzliche Reifung in Frankreich in ausgewählten Cognacfässern aus französischer Eiche. Dieses doppelte Reifungsverfahren sorgt für außergewöhnliche Tiefe, Weichheit und komplexe Aromatik.

Geruch

- Vanille und Karamell
- Reife Bananen und tropische Früchte
- Kokosnuss und Mandeln
- Toffee und brauner Zucker
- Feine Eichenholz- und Gewürznoten

Geschmack

Weich, vollmundig und elegant süß mit harmonischer Struktur.

- Creme Karamell und Toffee
- Tropische Früchte wie Banane und Mango
- Kokosnuss und Vanille
- Leichte Röstaromen und Eiche
- Langer, sanfter und ausgewogener Abgang

Empfehlung

Ideal pur oder mit wenigen Tropfen Wasser, um die Aromen zu öffnen.

Perfekt als Digestif oder in Kombination mit dunkler Schokolade und Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Nosing-Glas • 18–20 °C

Planteraγ El Salvador

Charaktervoller Single-Origin Rum mit zentralamerikanischer Eleganz

Herkunft

Der Planteraγ El Salvador stammt aus El Salvador in Mittelamerika und repräsentiert die noch junge, aber qualitativ anspruchsvolle Rumtradition des Landes. Als Single-Origin-Abfüllung zeigt er den typischen Stil zentralamerikanischer Rums: aromatisch, weich und ausgewogen mit tropischem Einfluss.

Herstellung

Der Rum wird aus Melasse destilliert und reift zunächst mehrere Jahre unter tropischen Bedingungen in amerikanischen Eichenfässern, meist ehemaligen Bourbon-Casks. Anschließend erfolgt eine zusätzliche Reifung in Frankreich in ausgewählten Cognacfässern. Dieses sogenannte „Double Aging“-Verfahren verleiht dem Rum mehr Tiefe, sanfte Tannine und eine besonders runde Struktur.

Geruch

- Reife tropische Früchte
- Vanille und Karamell
- Honig und brauner Zucker
- Leichte Röstaromen
- Feine Eichenholz- und Gewürznoten

Geschmack

Weich, harmonisch und angenehm süß mit eleganter Struktur.

- Toffee und Creme Karamell
- Bananen und getrocknete Früchte
- Vanille und Kokosnuss
- Dezent Würze und Eiche
- Langer, sanfter und ausgewogener Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur im Nosing-Glas.
Perfekt als Digestif sowie in Kombination mit dunkler Schokolade oder cremigen Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 40–45 % Vol. (je nach Abfüllung)

Servierempfehlung

Pur • Nosing-Glas • 18–20 °C

Plantery Original Dark

Kräftiger Dark Rum mit karibischer Tiefe

Herkunft

Der Plantery Original Dark vereint die Rumtraditionen von Barbados und Jamaika – zwei der bekanntesten Rumregionen der Karibik. Barbados steht für weiche und elegante Rums, während jamaikanische Destillate intensive Fruchtaromen und würzige Tiefe mitbringen.

Durch die Verbindung beider Stilrichtungen entsteht ein charaktervoller Dark Rum mit kraftvoller Aromatik und ausgewogener Struktur.

Herstellung

Die Basis bilden sorgfältig ausgewählte Melasse-Rums aus Barbados und Jamaika. Nach der Destillation reifen die Destillate zunächst in ehemaligen Bourbonfässern unter tropischen Bedingungen.

Anschließend erfolgt die Veredelung in Frankreich in kleinen Ferrand-Eichenfässern. Dieses sogenannte „Double Aging“-Verfahren sorgt für zusätzliche Tiefe, feine Würze und eine besonders harmonische Struktur.

Ein Teil des Rums wird leicht karamellisiert, wodurch die typische dunkle Farbe und der vollmundige Stil entstehen.

Geruch

- Dunkler Zucker und Melasse
- Reife Banane und tropische Früchte
- Vanille und Kakao
- Gewürznoten wie Nelke und Zimt
- Feine Röstaromen und Eiche

Geschmack

Vollmundig, weich und intensiv mit würziger Süße.

- Brauner Zucker und Toffee
- Karamellisierte Banane
- Vanille und dunkler Kakao
- Leichte Röstaromen und Gewürze
- Langer, weicher und angenehm würziger Abgang

Empfehlung

Ideal pur, auf Eis oder als hochwertige Basis für klassische Rum-Cocktails wie Mai Tai oder Dark 'n' Stormy.

Besonders passend zu dunkler Schokolade und kräftigen Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler • 18–20 °C

ZACAPA 23

Herkunft

Zacapa 23 stammt aus Guatemala und zählt zu den bekanntesten Premium-Rums weltweit. Benannt nach der Stadt Zacapa im Osten des Landes, steht dieser Rum für außergewöhnliche Qualität und traditionelle Handwerkskunst.

Die Reifung erfolgt in den Hochlagen Guatemalas auf etwa 2.300 Metern Höhe im sogenannten „Haus über den Wolken“. Das kühle Klima ermöglicht eine langsame und besonders harmonische Fasslagerung.

Herstellung

Für Zacapa 23 wird ausschließlich sogenannter „Virgin Sugar Cane Honey“ verwendet – ein eingekochter Zuckerrohrsaft, der dem Rum seine weiche und aromatische Struktur verleiht.

Die Destillation erfolgt schonend im Column-Still-Verfahren.

Anschließend reift der Rum nach dem traditionellen Solera-System in verschiedenen Fasstypen, darunter ehemalige Bourbon-, Sherry- und Pedro-Ximénez-Fässer.

Die Kombination unterschiedlich gereifter Rums zwischen 6 und 23 Jahren sorgt für besondere Tiefe, Eleganz und Komplexität.

Geruch

- Karamell und Honig
- Vanille und dunkle Schokolade
- Getrocknete Früchte und Rosinen
- Geröstete Nüsse
- Feine Eichen- und Gewürznoten

Geschmack

Komplex, weich und luxuriös mit samtiger Struktur.

- Dunkles Karamell und Toffee
- Vanille und Kakao
- Rosinen und Trockenfrüchte
- Feine Kaffee- und Eichennoten
- Langer, warmer und eleganter Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur im Nosing-Glas.

Perfekt als Digestif oder in Kombination mit dunkler Schokolade und hochwertigen Zigarren.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Nosing-Glas • 18–20 °C

RON MEXICANO 22U

Herkunft

Der Ron Mexicano 22U stammt aus Mexiko und vereint traditionelle lateinamerikanische Rumkunst mit moderner Fassreifung. Das warme Klima des Landes sorgt für eine intensive Entwicklung der Aromen während der langen Lagerung. Der Rum steht für einen besonders weichen, süß-würzigen und harmonischen Stil.

Herstellung

Der Rum wird aus hochwertiger Zuckerrohrmelasse destilliert und anschließend über viele Jahre in ausgewählten Eichenfässern gereift. Die lange Lagerzeit von bis zu 22 Jahren verleiht ihm Tiefe, Komplexität und seine charakteristische Milde.

Während der Fassreifung entstehen intensive Noten von Karamell, Vanille, Holz und Trockenfrüchten, die sich harmonisch miteinander verbinden.

Geruch

- Karamell und brauner Zucker
- Vanille und Honig
- Getrocknete Früchte und Rosinen
- Geröstete Nüsse
- Feine Holz- und Gewürznoten

Geschmack

Weich, vollmundig und angenehm rund mit eleganter Süße.

- Dunkles Karamell und Toffee
- Vanille und geröstete Mandeln
- Trockenfrüchte und leichte Schokoladennoten
- Sanfte Eiche und dezente Würze
- Langer, harmonischer und warmer Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur im Tumbler oder Nosing-Glas. Besonders passend als Digestif oder in Kombination mit dunkler Schokolade und feinen Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

RON MALTECO 20 AÑOS – GUATEMALA

Premium Solera Rum / Aged Rum

HERKUNFT

Malteco stammt aus Guatemala, wo traditionelle Rumherstellung auf idealem Klima und vulkanisch geprägter Erde basiert. Der Ron Malteco 20 Años ist ein besonders lange gereifter Premium-Rum der Marke und steht für intensive Reife und weiche Eleganz.

HERSTELLUNG

Ron Malteco 20 Años wird aus Zuckerrohrmelasse destilliert und im Solera-Verfahren über viele Jahre in Eichenfässern gereift. Dieses Verfahren kombiniert jüngere und ältere Rums, wodurch ein besonders harmonisches und konstant komplexes Geschmacksprofil entsteht. Die lange Fasslagerung im tropischen Klima sorgt für intensive Aromenkonzentration und eine sehr weiche Struktur.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein tiefes, warmes und süßlich-würziges Aromaprofil:

- dunkles Karamell und Toffee
- Vanille und Eichenholz
- reife Trockenfrüchte (Pflaumen, Rosinen)
- feine Schokoladen- und Gewürznoten

Der Duft wirkt intensiv, rund und sehr elegant.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Rum vollmundig, weich und komplex:

- Karamell und brauner Zucker
- dunkle Schokolade und Kaffee
- getrocknete Früchte und Honig
- feine Eiche mit leichter Würze

Der Abgang ist lang, weich und angenehm süß mit würzigem Nachhall.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Pur bei Zimmertemperatur genießen, ideal als Digestif oder zum langsamen Verkosten. Auch hervorragend für hochwertige Rum-Sipping-Momente geeignet.

Dos Maderas 5+5

Doppelgeräucher Premium Rum mit karibisch-spanischer Eleganz

Herkunft

Dos Maderas 5+5 verbindet die Rumtraditionen der Karibik mit spanischer Fassreifung. Die verwendeten Rums stammen aus Barbados und Guyana und werden nach ihrer ersten Reifung nach Spanien transportiert.

Der Name „Dos Maderas“ bedeutet „zwei Hölzer“ und verweist auf die besondere doppelte Fasslagerung, die diesem Rum seinen einzigartigen Charakter verleiht.

Herstellung

Die Basis bilden karibische Melasse-Rums, die zunächst fünf Jahre in ehemaligen Bourbonfässern in tropischem Klima reifen.

Anschließend erfolgt der Transport nach Jerez de la Frontera in Spanien, wo der Rum weitere fünf Jahre in ehemaligen Sherryfässern lagert – zunächst in Palo-Cortado- und danach in Pedro-Ximénez-Fässern.

Dieses außergewöhnliche Reifungsverfahren sorgt für intensive Süße, komplexe Fruchtaromen und eine besonders samtige Struktur.

Geruch

- Rosinen und Trockenfrüchte
- Vanille und Honig
- Karamell und Toffee
- Feine Sherry- und Holznoten
- Dunkle Schokolade und Gewürze

Geschmack

Weich, vollmundig und elegant mit ausgeprägter Sherry-Süße.

- Rosinen und Feigen
- Karamell und brauner Zucker
- Vanille und dunkler Kakao
- Würzige Eichen- und Sherrynoten
- Langer, warmer und samtiger Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur im Nosing-Glas.

Perfekt als Digestif oder in Kombination mit dunkler Schokolade, Nüssen und feinen Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Nosing-Glas • 18–20 °C

Doorly's XO Barbados Rum

Eleganter Barbados Rum mit sherrygeräucherter Tiefe

Herkunft

Doorly's XO stammt aus Barbados – der ältesten dokumentierten Rumregion der Welt. Produziert wird er in der traditionsreichen Foursquare Distillery, die für hochwertige, authentische Barbados-Rums ohne künstliche Zusätze bekannt ist.

Der Rum verbindet klassische karibische Eleganz mit einer feinen, trockenen Stilistik und gilt als moderner Vertreter traditioneller Barbados-Rums.

Herstellung

Doorly's XO wird aus Melasse hergestellt und sowohl im Pot Still als auch im Column Still destilliert. Anschließend reift der Rum mehrere Jahre in ehemaligen Bourbonfässern.

Zum Abschluss erfolgt ein Finish in ehemaligen Oloroso-Sherryfässern, das dem Rum zusätzliche Tiefe, feine Fruchtnoten und elegante Würze verleiht.

Die Kombination verschiedener Fassarten sorgt für eine ausgewogene Balance zwischen Süße, Holz und Fruchtigkeit.

Geruch

- Vanille und Karamell
- Rosinen und Trockenfrüchte
- Geröstete Nüsse
- Feine Sherrynoten
- Leichte Eiche und Gewürze

Geschmack

Weich, trocken und harmonisch mit eleganter Struktur.

- Toffee und Vanille
- Rosinen und dunkle Früchte
- Geröstete Mandeln
- Sanfte Holz- und Sherrynoten
- Langer, trockener und ausgewogener Abgang

Empfehlung

Ideal pur oder auf einem großen Eiswürfel.

Perfekt als Digestif sowie in Kombination mit dunkler Schokolade oder milden Zigarren.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

Santa Teresa 1796 Triple Aged Solera Rum

Venezolanischer Solera-Rum mit außergewöhnlicher Eleganz

Herkunft

Santa Teresa 1796 stammt aus Venezuela und wird auf der traditionsreichen Hacienda Santa Teresa hergestellt, die seit dem Jahr 1796 besteht. Der Rum gilt als einer der bekanntesten Premium-Rums Südamerikas und steht für Eleganz, Balance und handwerkliche Reifung.

Das tropische Klima Venezuelas sorgt für eine intensive Fasslagerung und verleiht dem Rum seinen weichen, komplexen Charakter.

Herstellung

Der Rum wird aus hochwertiger Zuckerrohrmasse hergestellt und sowohl im Pot Still als auch im Column Still destilliert.

Die Besonderheit liegt im sogenannten „Triple Aged“-Verfahren sowie der anschließenden Reifung nach dem traditionellen Solera-System.

Dabei werden unterschiedlich gereifte Rums miteinander vermählt und in mehreren Fassreihen weiter veredelt.

Die Reifung erfolgt in ehemaligen Bourbonfässern, wodurch der Rum seine besondere Tiefe, feine Würze und samtige Struktur erhält.

Geruch

- Vanille und Karamell
- Honig und brauner Zucker
- Trockenfrüchte und Rosinen
- Geröstete Nüsse
- Feine Holz- und Gewürznoten

Geschmack

Weich, komplex und ausgewogen mit eleganter Süße.

- Toffee und dunkles Karamell
- Vanille und Honig
- Rosinen und Trockenfrüchte
- Feine Erde und dezente Gewürze
- Langer, warmer und samtiger Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur im Nosing-Glas.

Perfekt als Digestif oder in Kombination mit dunkler Schokolade und feinen Zigarren.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Nosing-Glas • 18–20 °C

Appleton Estate 12U

Jamaikanischer Premium Rum mit tropischer Tiefe

Herkunft

Appleton Estate 12U stammt aus dem Nassau Valley in Jamaika und zählt zu den bekanntesten Premium-Rums der Karibik. Die traditionsreiche Destillerie produziert seit dem 18. Jahrhundert charakterstarke jamaikanische Rums mit intensivem Aroma und unverwechselbarer Stilistik.

Das tropische Klima Jamaikas sorgt für eine besonders intensive Fassreifung und verleiht dem Rum seine komplexe Tiefe.

Herstellung

Der Rum wird aus hochwertiger Zuckerrohrmasse hergestellt und traditionell sowohl im Pot Still als auch im Column Still destilliert. Anschließend reift er mindestens 12 Jahre unter tropischen Bedingungen in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Eiche. Durch die lange Lagerung entwickelt der Rum seine charakteristische Balance aus Fruchtigkeit, Würze und weicher Holzstruktur.

Alle verwendeten Destillate reifen vollständig in Jamaika, wodurch der Rum seinen authentischen Inselcharakter behält.

Geruch

- Getrocknete Früchte und Orange
- Vanille und Honig
- Karamell und brauner Zucker
- Geröstete Nüsse
- Würzige Holz- und Eichennoten

Geschmack

Vollmundig, weich und aromatisch mit typisch jamaikanischer Tiefe.

- Toffee und dunkles Karamell
- Orange und tropische Früchte
- Vanille und geröstete Mandeln
- Würzige Eiche und Muskat
- Langer, warmer und harmonischer Abgang

Empfehlung

Ideal pur oder auf einem großen Eiswürfel.

Perfekt als Digestif sowie in Kombination mit dunkler Schokolade oder kräftigen Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 45 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

Mount Gay XO Triple Cask Blend

Barbados Rum mit dreifacher Fassreifung und eleganter Tiefe

Herkunft

Mount Gay XO Triple Cask Blend stammt aus Barbados – der ältesten dokumentierten Rumregion der Welt. Die traditionsreiche Mount Gay Distillery produziert seit dem Jahr 1703 hochwertige Barbados-Rums und steht weltweit für Handwerkskunst, Balance und Eleganz. Das tropische Klima der Insel sorgt für eine intensive Reifung und verleiht dem Rum seinen weichen, komplexen Charakter.

Herstellung

Der Rum wird aus Zuckerrohrmelasse hergestellt und traditionell sowohl im Pot Still als auch im Column Still destilliert. Für den XO Triple Cask Blend reifen verschiedene Destillate zwischen 5 und 17 Jahren in drei unterschiedlichen Fasstypen: ehemaligen Bourbonfässern, amerikanischen Whiskeyfässern und Cognacfässern. Diese dreifache Fassreifung verleiht dem Rum besondere Tiefe, feine Würze und eine ausgewogene Balance zwischen Süße und Holz.

Geruch

- Vanille und Toffee
- Reife Banane und Trockenfrüchte
- Karamell und Honig
- Geröstete Eiche
- Feine Gewürz- und Röstaromen

Geschmack

Komplex, weich und harmonisch mit eleganter Würze.

- Dunkles Karamell und Toffee
- Vanille und geröstete Mandeln
- Reife Früchte und Orange
- Feine Holz- und Gewürznoten
- Langer, trockener und ausgewogener Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur oder auf einem großen Eiswürfel. Perfekt als Digestif sowie in Kombination mit dunkler Schokolade oder milden Zigarren.

Alkoholgehalt

ca. 43 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

Barceló Imperial

Dominikanischer Premium Rum mit weicher Eleganz

Herkunft

Barceló Imperial stammt aus der Dominikanischen Republik und zählt zu den bekanntesten Premium-Rums der Karibik. Hergestellt wird er von Ron Barceló, einem traditionsreichen Familienunternehmen, das seit Jahrzehnten für hochwertige und besonders weiche Rums bekannt ist. Das tropische Klima der Insel sorgt für eine intensive Fassreifung und verleiht dem Rum seine harmonische Struktur.

Herstellung

Der Rum wird aus hochwertigem Zuckerrohrsaft und Melasse hergestellt und schonend destilliert.

Anschließend reift Barceló Imperial über viele Jahre in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche. Während der tropischen Lagerung entwickelt der Rum seine charakteristische Balance aus Süße, Holz und feiner Würze.

Die lange Fassreifung sorgt für besondere Milde und eine elegante Aromatik.

Geruch

- Vanille und Karamell
- Getrocknete Früchte
- Brauner Zucker und Honig
- Geröstete Nüsse
- Feine Holz- und Gewürznoten

Geschmack

Weich, rund und ausgewogen mit angenehmer Süße.

- Toffee und Creme Karamell
- Vanille und Kakao
- Trockenfrüchte und Rosinen
- Sanfte Eichen- und Gewürznoten
- Langer, warmer und harmonischer Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur oder auf einem großen Eiswürfel.

Perfekt als Digestif sowie in Kombination mit dunkler Schokolade und milden Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 38–40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

MICHELEHOF FAMILIE BÜCHELE RUM

Österreichischer Edlrum mit alpiner Handschrift

Herkunft

Der Michelehof Rum der Familie Büchle stammt aus Österreich und wird mit viel handwerklicher Leidenschaft in kleiner Auflage produziert. Die Familie Büchle verbindet traditionelle Destillationskunst mit regionaler Qualität und legt besonderen Wert auf sorgfältige Reifung sowie einen harmonischen Charakter.

Der Rum steht für österreichische Handwerkskunst und eine moderne Interpretation klassischer Rumtradition.

Herstellung

Die Herstellung erfolgt aus hochwertiger Zuckerrohrmasse, die schonend vergoren und destilliert wird.

Anschließend reift der Rum über mehrere Jahre in ausgewählten Holzfässern, wodurch er seine weiche Struktur sowie seine feinen Vanille- und Holznoten entwickelt.

Durch die langsame Lagerung entsteht ein ausgewogener Rum mit angenehmer Tiefe und eleganter Würze.

Geruch

- Vanille und Karamell
- Honig und brauner Zucker
- Feine Röstaromen
- Getrocknete Früchte
- Sanfte Holz- und Gewürznoten

Geschmack

Weich, rund und harmonisch mit angenehmer Süße.

- Toffee und Creme Karamell
- Vanille und Honig
- Leicht frucht- und Schokoladennoten
- Sanfte Erde und feine Würze
- Langer, milder und ausgewogener Abgang

Empfehlung

Ideal pur bei Zimmertemperatur oder auf einem großen Eiswürfel.

Perfekt als Digestif sowie in Kombination mit dunkler Schokolade oder feinen Desserts.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

HAVANA CLUB 7 AÑOS

Kubanischer Klassiker mit traditioneller Reifung

Herkunft

Havana Club 7 Años stammt aus Kuba und zählt zu den bekanntesten gereiften Rums der Welt. Er repräsentiert den traditionellen kubanischen Rumstil, der für Eleganz, Balance und feine Aromatik bekannt ist.

Die Herstellung erfolgt nach jahrzehntelanger kubanischer Rumtradition und spiegelt das tropische Klima sowie die Handwerkskunst der Insel wider.

Herstellung

Der Rum wird aus hochwertiger Zuckerrohrmasse hergestellt und nach traditioneller kubanischer Methode destilliert.

Anschließend reift er mindestens sieben Jahre in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Eiche. Während der tropischen Lagerung entwickelt der Rum seine weiche Struktur sowie seine typischen Noten von Vanille, Holz und karamellisiertem Zucker. Die lange Reifung sorgt für besondere Harmonie und Tiefe.

Geruch

- Vanille und Karamell
- Kakao und Tabak
- Getrocknete Früchte
- Brauner Zucker und Honig
- Feine Holz- und Gewürznoten

Geschmack

Weich, würzig und ausgewogen mit typisch kubanischer Eleganz.

- Toffee und dunkles Karamell
- Vanille und Kakao
- Trockenfrüchte und Tabaknoten
- Sanfte Eiche und Gewürze
- Langer, warmer und harmonischer Abgang

Empfehlung

Ideal pur, auf Eis oder als hochwertige Basis für klassische Rum-Cocktails wie Rum Old Fashioned oder Cuba Libre.

Besonders passend zu dunkler Schokolade und Zigarren.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler • 18–20 °C

HAVANA CLUB 3 AÑOS

Kubanischer Rumklassiker mit frischer Leichtigkeit

Herkunft

Havana Club 3 Años stammt aus Kuba und gilt als einer der bekanntesten weißen Premium-Rums der Welt. Er repräsentiert den traditionellen kubanischen Rumstil mit seiner leichten, eleganten und ausgewogenen Aromatik.

Der Rum wird nach original kubanischer Tradition hergestellt und ist besonders für klassische Cocktails weltweit beliebt.

Herstellung

Der Rum wird aus hochwertiger Zuckerrohrmelasse hergestellt und traditionell destilliert.

Anschließend reift er mindestens drei Jahre in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Eiche. Nach der Reifung wird der Rum gefiltert, wodurch er seine klare Farbe und seinen weichen Charakter erhält.

Die Kombination aus Fasslagerung und Filtration sorgt für Frische, Milde und feine Vanillaromen.

Geruch

- Frisches Zuckerrohr
- Vanille und leichte Karamellnoten
- Zitrusfrüchte
- Banane und tropische Früchte
- Feine Holz- und Kräuternoten

Geschmack

Leicht, weich und frisch mit typisch kubanischer Eleganz.

- Vanille und brauner Zucker
- Leichte Honigsüße
- Tropische Früchte und Zitrusnoten
- Sanfte Eiche und Kräuterwürze
- Kurzer bis mittellanger, harmonischer Abgang

Empfehlung

Ideal für klassische Cocktails wie Mojito, Daiquiri oder Cuba Libre. Auch leicht gekühlt oder auf Eis ein angenehmer frischer Genuss.

Alkoholgehalt

ca. 37,5 % Vol.

Servierempfehlung

Cocktails • Longdrinks • Auf Eis • 6–10 °C

MYERS'S ORIGINAL DARK RUM

Jamaikanischer Dark Rum mit kräftigem Charakter

Herkunft

Myers's Original Dark Rum stammt aus Jamaika und gehört zu den bekanntesten Dark Rums der Welt. Der Rum steht für den traditionellen jamaikanischen Stil mit intensiver Aromatik, kräftiger Würze und dunkler Melasse-Note.

Seit dem 19. Jahrhundert wird Myers's Rum nach klassischer jamaikanischer Rumtradition hergestellt und ist besonders für seinen markanten Charakter bekannt.

Herstellung

Der Rum wird aus hochwertiger Zuckerrohrmelasse hergestellt und traditionell im Pot-Still-Verfahren destilliert.

Anschließend reift er in ausgebrannten Eichenfässern, wodurch er seine dunkle Farbe sowie intensive Aromen von Karamell, Holz und Gewürzen entwickelt.

Die Kombination aus kräftiger Destillation und Fasslagerung sorgt für einen vollmundigen und aromatischen Rumstil.

Geruch

- Dunkle Melasse und brauner Zucker
- Karamell und Toffee
- Banane und tropische Früchte
- Gewürznoten und Röstaromen
- Feine Eiche und Kakao

Geschmack

Kräftig, würzig und vollmundig mit typischer jamaikanischer Intensität.

- Dunkles Karamell und Melasse
- Vanille und Kakao
- Reife Banane und Trockenfrüchte
- Würzige Holz- und Röstaromen
- Langer, warmer und aromatischer Abgang

Empfehlung

Ideal für klassische Rum-Cocktails, Tiki-Drinks oder als aromatische Basis für Longdrinks.

Auch pur oder auf Eis ein intensiver Genuss.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Cocktails • Longdrinks • Tumbler • 16–20 °C

CHAIRMAN'S RESERVE ORIGINAL

Saint Lucian Rum mit ausgewogener karibischer Tiefe

Herkunft

Chairman's Reserve stammt von der Insel St. Lucia in der Karibik und wird von der St. Lucia Distillers Group produziert. Der Rum vereint die tropische Frische der Insel mit einer ausgewogenen, handwerklichen Stilistik.

Er gilt als einer der charakterstarken Vertreter moderner karibischer Rums mit hohem Qualitätsanspruch.

Herstellung

Der Rum wird aus Melasse hergestellt und sowohl im Pot Still als auch im Column Still destilliert.

Nach der Destillation reifen die verschiedenen Destillate mehrere Jahre in amerikanischen Bourbonfässern unter tropischen Bedingungen.

Die anschließende Vermählung unterschiedlicher Fassreifungen sorgt für Tiefe, Balance und eine komplexe Aromatik.

Geruch

- Vanille und Karamell
- Reife tropische Früchte
- Honig und brauner Zucker
- Röstnoten und Eiche
- Feine Gewürznuancen

Geschmack

Weich, rund und aromatisch mit harmonischer Struktur.

- Toffee und Vanille
- Banane und getrocknete Früchte
- Karamell und leichte Schokolade
- Würzige Eiche und Muskat
- Langer, ausgewogener und warmer Abgang

Empfehlung

Ideal pur oder auf Eis.

Auch hervorragend in klassischen Rum-Cocktails oder als hochwertiger Digestif.

Alkoholgehalt

ca. 40 % Vol.

Servierempfehlung

Pur • Tumbler oder Nosing-Glas • 18–20 °C

CORUBA OVERPROOF RUM 74

Kraftvoller jamaikanischer Overproof Rum mit extremer Intensität

Herkunft

Der Entity["brand","Coruba","jamaikanische Rum-Marke"] Overproof Rum 74 stammt aus Jamaika und steht für den klassischen, besonders kraftvollen Stil jamaikanischer Overproof Rums. Er verkörpert die intensive, unverfälschte Aromatik der Insel und gehört zu den charakterstarken Vertretern hochprozentiger karibischer Rums.

Herstellung

Der Rum wird aus Zuckerrohrmelasse hergestellt und nach traditioneller jamaikanischer Methode destilliert. Anschließend reift er in Eichenfässern, wodurch er seine dunkle Farbe sowie ausgeprägte Röst-, Holz- und Gewürzaromen entwickelt. Die Abfüllung erfolgt mit sehr hohem Alkoholgehalt, wodurch eine besonders konzentrierte und intensive Aromastuktur entsteht.

Geruch

- Dunkle Melasse und brauner Zucker
- Reife Banane und tropische Früchte
- Karamell und Vanille
- Kräftige Röstaromen
- Würzige Eiche und deutliche alkoholische Wärme

Geschmack

Sehr kräftig, intensiv und vollmundig mit markanter Süße und deutlicher Würze.

- Dunkle Melasse und Karamell
- Reife Banane und tropische Fruchtaromen
- Vanille und Gewürze
- Röstige Holznoten
- Sehr langer, wärmender und intensiver Abgang

Empfehlung

Ausschließlich für Cocktails und Tiki Drinks geeignet

Nur sehr sparsam dosieren

Nicht für den reinen Genuss empfohlen

Alkoholgehalt

ca. 74 Volumenprozent

Servierempfehlung

Cocktails und Tiki Drinks

18 bis 20 Grad Celsius

PAMPERO BLANCO – VENEZUELA

White Rum / Light & Mixable

HERKUNFT

Pampero stammt aus Venezuela, wo die Destillerie seit Jahrzehnten für traditionelle Rumherstellung steht. Der Pampero Blanco ist die klare, leichte Variante der Marke und wird speziell für Mixgetränke entwickelt.

HERSTELLUNG

Pampero Blanco wird aus Zuckerrohrmasse destilliert und anschließend kurz in Eichenfässern gereift, um leichte Struktur und Rundheit zu entwickeln. Vor der Abfüllung wird der Rum sorgfältig gefiltert, um seine klare Farbe zu erhalten, während er dennoch milde Holz- und Vanillenoten bewahrt.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein leichtes, frisches Aromaprofil:

- dezente Vanille
- leichte Zitrusnoten
- feine Süße von Zuckerrohr
- sehr milde alkoholische Frische

Der Duft wirkt klar, leicht und unaufdringlich.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Rum weich, neutral und angenehm leicht:

- sanfte Süße von Zuckerrohr
- leichte Vanille
- dezente fruchtige Noten
- sehr milde Würze im Hintergrund

Der Abgang ist kurz bis mittel, sauber und leicht süß.

ALKOHOLGehALT

Ca 37,5 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Ideal für Cocktails und Longdrinks wie Mojito, Cuba Libre oder Daiquiri. Auch gut geeignet als neutraler Mix-Rum.

PAMPERO ANIVERSARIO – VENEZUELA

Premium Rum / Añejo Especial

HERKUNFT

Pampero Aniversario stammt aus Venezuela und wird von der Destillerie Industrias Pampero hergestellt. Der Rum ist ein Blend aus sorgfältig ausgewählten, mindestens mehrere Jahre gereiften Rumsorten aus Melasse. Die Lagerung erfolgt im tropischen Klima Venezuelas, was die Reifung besonders intensiv und aromatisch macht.

HERSTELLUNG

Die Herstellung basiert auf traditioneller Destillationskunst aus Melasse-Zuckerrohr. Nach der Fermentation wird der Rum in kupfernen Brennblasen destilliert und anschließend in Eichenfässern gereift. Für den Aniversario werden verschiedene gereifte Rums miteinander vermählt, wodurch ein besonders komplexes Geschmacksprofil entsteht. Die abschließende Ruhephase in ehemaligen Bourbon-Fässern verleiht zusätzliche Tiefe und Balance.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein intensives und vielschichtiges Aroma:

- Karamell und Toffee
- Vanille und Eiche
- getrocknete Früchte (Rosinen, Feige)
- leichte Würznoten (Zimt, Muskat)

Der Duft wirkt warm, rund und elegant.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Rum vollmundig und harmonisch:

- süßliche Noten von Karamell und braunem Zucker
- dunkle Schokolade und Trockenfrüchte
- feine Eichenwürze
- leicht pfeffrige, warme Holznoten im Abgang

Der Nachklang ist lang, weich und angenehm würzig mit eleganter Süße.

ALKOHOLGEHALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Pur bei Zimmertemperatur genießen, ideal als Digestif oder zum langsamen Verkosten.

BUMBU ORIGINAL – BARBADOS / CARIBBEAN

Crafted Rum / Spiced Rum Blend

HERKUNFT

Bumbu stammt aus der Karibik, insbesondere aus Barbados, einer der traditionsreichsten Rum-Regionen der Welt. Inspiriert von historischen Rezepturen aus dem 16. und 17. Jahrhundert, verbindet Bumbu karibische Rumkultur mit moderner Handwerkskunst.

HERSTELLUNG

Bumbu wird aus Zuckerrohrmelasse hergestellt und in traditionellen Brennverfahren destilliert. Die Reifung erfolgt bis zu 15 Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern aus amerikanischer Weißziege. Anschließend wird der Rum mit natürlichen Gewürzen und karibischen Zutaten wie Vanille, Zimt, Muskat und tropischen Früchten verfeinert. Das Ergebnis ist ein süß-würziger Premium-Spiced-Rum mit komplexem Charakter.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein sehr intensives, süß-würziges Aromenspiel:

- reife Banane und tropische Früchte
- Vanille und Karamell
- Zimt und Muskat
- leichte Toffee- und Eichenholznoten

Der Duft wirkt üppig, weich und exotisch.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich Bumbu weich, rund und deutlich süß geprägt:

- cremige Vanille und Toffee
- brauner Zucker und Karamell
- reife Banane und Ananasnoten
- warme Gewürze wie Zimt und Nelke

Der Abgang ist sanft, süß und langanhaltend mit einer milden Würze.

ALKOHOLGehALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Pur auf Eis, als Digestif oder in klassischen Rum-Cocktails. Auch hervorragend für süßere Tiki-Drinks geeignet.

DON PAPA BAROKO – PHILIPPINEN

Premium Rum / Flavoured Aged Rum

HERKUNFT

Don Papa stammt von der Insel Negros Occidental auf den Philippinen, einer Region, die auch als „Sugarlandia“ bekannt ist. Dort wächst hochwertiges Zuckerrohr in einem tropischen Klima, das die Basis für diesen charakterstarken Rum bildet.

HERSTELLUNG

Don Papa Baroko wird aus hochwertiger Zuckerrohrmasse destilliert und anschließend in amerikanischen Eichenfässern gereift. Nach der Reifung wird der Rum mit natürlichen Aromen verfeinert, wodurch er seinen besonders intensiven, süßlich-fruchtigen Charakter erhält. Das tropische Klima sorgt während der Lagerung für eine schnelle und aromatische Reifung.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein kräftiges, süßes und fruchtbetontes Aromaprofil:

- Vanille und Karamell
- reife tropische Früchte
- Honig und brauner Zucker
- leichte Eichenholz- und Gewürznoten

Der Duft wirkt weich, exotisch und sehr zugänglich.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich Baroko vollmundig und deutlich süß:

- intensive Vanille und Toffee
- kandierte Früchte und Orangenzeste
- Honig und brauner Zucker
- sanfte Würze mit leichter Holznote

Der Abgang ist weich, süß und langanhaltend mit fruchtigem Nachhall.

ALKOHOLGehALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Pur, auf Eis oder als Basis für süße Rum-Cocktails. Besonders geeignet für Longdrinks mit Cola oder tropischen Säften.

EL DORADO 12 YEARS – GUYANA

Premium Demerara Rum / Aged Rum

HERKUNFT

El Dorado stammt aus Guyana in Südamerika, einer der traditionsreichsten Rum-Regionen der Welt. Die Destillation erfolgt in der Region Demerara, bekannt für ihre historischen Brennapparate und besonders aromatische Rums. Der El Dorado 12 Years ist ein Blend aus verschiedenen gereiften Rums aus dieser Region.

HERSTELLUNG

Der Rum wird aus Melasse des Zuckerrohrs destilliert und in unterschiedlichen traditionellen Brennblasen hergestellt, darunter Holz- und Kupferbrennapparate, die dem Rum seine charakteristische Tiefe verleihen. Anschließend reift der Blend mindestens 12 Jahre in Eichenfässern im tropischen Klima Guyanas. Diese lange Reifung sorgt für eine intensive Aromenkonzentration und weiche Struktur.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein reichhaltiges, warmes und komplexes Aromenspiel:

- dunkles Karamell und Toffee
- reife Trockenfrüchte (Rosinen, Pflaumen)
- Vanille und Eichenholz
- leichte Gewürznoten (Zimt, Muskat)

Der Duft wirkt rund, tief und sehr ausgewogen.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Rum vollmundig, weich und elegant:

- süßes Toffee und brauner Zucker
- dunkle Schokolade und getrocknete Früchte
- Vanille und feine Eiche
- dezente Würze mit leichtem Röstaroma

Der Abgang ist lang, harmonisch und angenehm warm mit sanfter Süße.

ALKOHOLGehALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Nur bei Zimmertemperatur genießen oder mit einem Tropfen Wasser, um die Aromen zu öffnen. Auch hervorragend als hochwertiger Digestif.

BRUGAL 1888 – DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Double Aged Rum / Premium Rum

HERKUNFT

Brugal stammt aus der Dominikanischen Republik und zählt zu den traditionsreichsten Rumproduzenten der Karibik. Der Brugal 1888 ist eine Premium-Abfüllung, benannt nach dem Gründungsjahr der Destillerie.

HERSTELLUNG

Brugal 1888 wird aus hochwertiger Zuckerrohrmelasse destilliert und durchläuft ein aufwendiges Double-Aging-Verfahren. Zunächst reift der Rum in amerikanischen Eichenfässern, die zuvor Bourbon enthielten, wodurch er Struktur und Tiefe entwickelt. Anschließend erfolgt eine zweite Reifung in spanischen Oloroso-Sherry-Fässern, die zusätzliche Süße, Fruchtigkeit und Komplexität verleihen. Diese Kombination sorgt für ein besonders ausgewogenes und elegantes Profil.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein komplexes, fein abgestimmtes Aromenspiel:

- Vanille und Karamell
- getrocknete Früchte (Datteln, Rosinen)
- Sherry- und Eichenholznoten
- feine Schokolade und Nussaromen

Der Duft wirkt edel, weich und vielschichtig.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Rum elegant, trocken-süß und ausgewogen:

- Toffee und dunkler Karamell
- Trockenfrüchte und feine Sherrynoten
- geröstete Eiche und leichte Nussigkeit
- dezente Würze mit sanfter Holzstruktur

Der Abgang ist lang, weich und harmonisch mit leicht trockener Eleganz.

ALKOHOLGehALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Nur bei Zimmertemperatur genießen, ideal als Digestif oder zum langsamen Verkosten. Auch hervorragend für hochwertige Rum-Old-Fashioned-Varianten geeignet.

A.H. RIISE XO RESERVE – SUPERIOR CASK

Premium Spirit Drink / Caribbean Style Rum

HERKUNFT

A.H. Riise hat ihren Ursprung in den ehemaligen Dänisch-Westindischen Inseln (heute US Virgin Islands). Die Marke ist nach dem Apotheker Albert Heinrich Riise benannt, der im 19. Jahrhundert für seine karibischen Spirituosen bekannt wurde. Der XO Reserve Superior Cask ist eine hochwertige Premium-Cuvée im Stil karibischer Rums.

HERSTELLUNG

A.H. Riise XO Reserve Superior Cask ist ein Blend aus sorgfältig ausgewählten, lange gereiften Rumdestillaten aus der Karibik und Mittelamerika. Die Reifung erfolgt in ehemaligen Eichenfässern, die zuvor Bourbon oder andere Destillate enthielten. Anschließend werden die einzelnen Komponenten zu einem besonders weichen, aromatisch süßlichen Premium-Blend vermählt. Das Ergebnis ist ein sehr zugänglicher, dessertartiger Spirit Drink mit hoher Komplexität.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein sehr intensives, süßes und erdiges Aromaprofil:

- Vanille und Toffee
- Karamell und brauner Zucker
- reife tropische Früchte (Banane, Orange)
- leichte Honig- und Gewürznoten

Der Duft wirkt üppig, weich und sehr rund.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der XO Reserve Superior Cask weich, süß und vollmundig:

- intensive Vanille und Karamellerzme
- kandierte Früchte und Orangenzeste
- Honig und Toffee
- milde Eichenwürze mit leichter Würznote

Der Abgang ist lang, süß und samtig mit fruchtigem Nachhall.

ALKOHOLGEGHALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt genießen. Auch geeignet als Dessert-Rum oder für süße, aromatische Cocktails.

GOLD OF MAURITIUS DARK RUM – MAURITIUS

Premium Dark Rum / Island Rum

HERKUNFT

Gold of Mauritius stammt von der Insel Mauritius im Indischen Ozean. Die Insel ist bekannt für ihre lange Zuckerrohrtradition und die Herstellung charaktvoller, aromatischer Rums mit tropischem Einfluss.

HERSTELLUNG

Gold of Mauritius Dark Rum wird aus hochwertiger Zuckerrohrmelasse destilliert und in Eichenfässern unter tropischen Bedingungen geröstet. Anschließend erfolgt eine Veredelung durch sorgfältig ausgewählte Fasskombinationen, die dem Rum zusätzliche Tiefe und weiche Süße verleihen. Die Reifung im warmen Klima sorgt für eine intensive Aromenkonzentration und einen runden Charakter.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein weiches, warmes und leicht exotisches Aromenspiel:

- Vanille und Karamell
- dunkle Schokolade
- reife Trockenfrüchte
- leichte Holz- und Gewürznoten

Der Duft wirkt elegant, mild und angenehm süß.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Rum weich, rund und harmonisch:

- cremige Vanille und Toffee
- dunkle Schokolade und Kakao
- getrocknete Früchte wie Rosinen und Datteln
- sanfte Eichenwürze mit leichter Süße

Der Abgang ist mittel bis lang, weich und leicht schokoladig mit milder Süße.

ALKOHOLGEGHALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Nur bei Zimmertemperatur genießen oder leicht gekühlt. Auch sehr gut als milder Dessert-Rum oder in sanften, süßlichen Cocktails geeignet.

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS – NICARAGUA

Premium Slow Aged Rum | Naturally Aged

HERKUNFT

Flor de Caña stammt aus Nicaragua in Mittelamerika, wo die Destillerie am Fuß des Vulkans San Cristóbal liegt. Die fruchtbaren Böden und das tropische Klima prägen den Charakter dieses nachhaltig produzierten Premium-Rums.

HERSTELLUNG

Flor de Caña 12 Años wird aus Zuckerrohrmasse destilliert und unter natürlichen Bedingungen ohne Zuckerzusatz oder künstliche Aromen gereift. Die Reifung erfolgt über mindestens 12 Jahre in stark ausgebrannten amerikanischen Eichenfässern. Durch das tropische Klima entwickelt der Rum eine besonders weiche, runde Struktur mit intensiver Aromatik. Die Destillerie ist zudem für ihre nachhaltige Produktion und CO₂-neutrale Herstellung bekannt.

GERUCH

In der Nase zeigt sich ein elegantes, ausgewogenes Aromaprofil:

- Vanille und Karamell
- geröstete Nüsse
- dunkle Schokolade
- feine Eichen- und Gewürznoten

Der Duft wirkt trocken, edel und harmonisch.

GESCHMACK

Am Gaumen präsentiert sich der Rum weich, trocken und sehr ausgewogen:

- Karamell und Vanille
- dunkle Schokolade und Kakao
- geröstete Eiche und Nüsse
- dezente Würze mit leichtem Rauchton

Der Abgang ist lang, trocken und elegant mit feiner Holz- und Kakaonote.

ALKOHOLGehALT

Ca 40 % Vol.

SERVIEREMPFEHLUNG

Pur bei Zimmertemperatur genießen oder mit einem Tropfen Wasser, um die Aromen zu öffnen. Auch hervorragend als hochwertiger Digestif geeignet.