











RUM

	<p>A.H.Riise XO Reserve Sauternes Cask</p> <p>Ein Rum, der zeigt, was geschmacklich in Holzfässern verborgen sein kann. Herkunft: Britische Jungferninseln Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 42% Alter: bis zu 20 Jahre alt</p> <p>CHF 89.--</p>	<p>Das Aroma des A.H.Riise XO Reserve Sauternes Cask betört durch fruchtige Noten von Aprikose und Pfirsich und einer dezenten Honig-Süsse. Diese Süsse wird in seinem überaus weichen Geschmack offenbar, ein Hauch von Rosinen und Wein gesellt sich dazu. Sein Abgang ist lang anhaltend und süsslich, Vanille und Rosinen klingen nach. Dieser A. H. Riise Rum ist ein Blend aus verschiedenen Rumsorten, die bis zu 20 Jahre Reifung hinter sich haben. Den extravaganten Finish in der Reifung erhält der A.H.Riise XO Reserve Sauternes Cask in Fässern des Weingutes Château d'Yquem, in denen der gleichnamige süsse Luxus-Wein heranreifen durfte. An diesem Beispiel wird wieder einmal klar, welche immanente Bedeutung der Auswahl der Reifungs-Fässer zukommt und wie prägend der Austausch zwischen Holz und Destillat ist. Im Falle des A. H. Riise Sauternes leistete der Master Distiller eine hervorragende Arbeit, indem er unter anderem jedes einzelne Reifungs-Fass auswählte. Und der Master Blender stand ihm in nichts nach, denn er entschied, welche Rumsorten und wie viel derselben „vermählt“ wurden, um diesen einzigartigen Rum zu erzeugen.</p>
	<p>Six Saints Rum</p> <p>Nuancenreicher karibischer Rum aus Grenada Herkunft: Grenada Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 41.7% Alter: 5 - 8 Jahre</p> <p>CHF 49.90</p>	<p>Dass Grenada selbst unter Kennern ein vergleichsweise wenig bekanntes Herkunftsland von Rum ist, liegt keinesfalls an der Qualität der dort produzierten Destillate, sondern allenfalls an Defiziten im Marketing oder daran, dass hier viele kleinere, handwerklich arbeitende Produzenten anzutreffen sind, die erst allmählich den internationalen Markt erobern. Ein Beispiel dafür ist der Grenada Six Saints Caribbean Rum, der in der Clarke's Court Rum Distillery hergestellt und in Europa sowie in Amerika erst seit kurzem aktiv vermarktet wird. Produziert wird er nur in kleinen Mengen im small Batch, um dann anschliessend mehrere Jahre lang in Eichenholzfässern zu reifen. Das Ergebnis dieses Prozesses ist ein feiner, hochwertiger Karibik-Rum, der im Glas golden bis bernsteinfarbig leuchtet. Angenehm weich und mit mittlerem Körper, entfaltet er in der Nase ein vielschichtiges Bouquet. Darin mischen sich Aromen von Tropenfrüchten, Kirschen, Kokos und Vanille. Der Geschmack von Six Saints Rum bietet dem Kenner die geschätzte Komplexität, gleichzeitig aber auch eine angenehme Leichtigkeit. Am Gaumen sind Nuancen von Ananas, Butterscotch und gewürztem Birnenkompott zu bemerken. Auch wenn Grenada als Gewürzinsel gilt, handelt es sich nicht um einen Spiced Rum. Vielmehr verdankt dieser Rum seinen Geschmack ausschliesslich dem verwendeten Zuckerrohr, der sorgfältigen Destillation und dem Reifeprozess während der mehrjährigen Lagerung im Eichenholzfass. Mit einer Reifezeit von fünf bis acht Jahren ist dieser Rum zwar noch vergleichsweise jung, kann aber gleichwohl schon mit einer bemerkenswerten Geschmacksfülle aufwarten. Grenada Six Saints Caribbean Rum eignet sich deshalb für den puren Genuss ebenso wie zum Mixen edler Rumcocktails.</p>

	<p>British West Indies XO</p> <p>Ein opulenter Rum mit angenehmer Fülle und Schwere Herkunft: Belize Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 43%</p> <p>CHF 79.--</p>	<p>Die Westindischen Inseln in der Karibik, einst britische Kolonien, sind die Heimat von British West Indies XO Rum. Hier gibt es bereits eine jahrhundertealte Tradition der Rumherstellung, und die Destillateure verfügen über entsprechend umfangreiche Erfahrungen bei der Herstellung edler Rums, die sich typischerweise durch eine gewisse Schwere und angenehme Fülle auszeichnen. British West Indies XO Rum ist ein typischer Vertreter dieses von Kennern hoch geschätzten Stils. Das im Glas bernsteinfarbenen schimmernde Destillat beeindruckt durch sein nuancenreiches Bouquet, das sich ebenso wie die beeindruckende Geschmacksfülle der langen Reifezeit im Holzfass verdankt. Neben Anklängen von Vanille, Karamell und etwas Marzipan machen sich am Gaumen und auf der Zunge nach und nach verschiedene Fruchtaromen bemerkbar. Schliesslich komplettiert das lang anhaltende Finish von British West Indies XO Rum ein wirklich aussergewöhnliches Geschmackserlebnis. Kenner geniessen diesen Rum vorzugsweise pur und gut temperiert, damit sich seine Geschmackskomposition voll entfalten kann. Darüber hinaus verleiht er aber auch Cocktails eine edle karibische Note.</p>
	<p>Central America XO</p> <p>Rum-Rarität aus Mittelamerika Herkunft: Guatemala Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 43%</p> <p>CHF 79.--</p>	<p>Die Länder Mittelamerikas gehörten schon früh zu den namhaften Produzenten von hochwertigem Rum, wenngleich ihre Produkte aufgrund geringerer Produktionsmengen und weniger industrialisierter Produktionsprozesse oftmals im Schatten bekannterer Rumnationen und ihrer Destillate stehen. Central America XO Rum ist ein typisches Beispiel dafür. Er wird nur in geringen Mengen abgefüllt und ist im Vergleich zu vielen anderen Rums nur relativ selten im Handel erhältlich. Zu seiner Herstellung werden sorgfältig ausgewählte Einzelfässer von altem Rum aus Guatemala und Nicaragua verwendet, und die lange Reifungszeit von wenigstens sechs Jahren ermöglicht die Ausbildung einer beeindruckenden Fülle und Komplexität. Jede Flasche ist einzeln nummeriert.</p> <p>Dieser nicht kältegefilterte Rum zeigt einen satten, goldbraunen Farbton. In der Nase macht er sich durch eine Vielzahl von Aromen bemerkbar, die sich zu einer furiosen Gesamtkomposition vereinen. Im Geschmack zeichnet sich Central America XO Rum durch eine angenehme Süße und Schwere aus, wie sie für mittelamerikanischen Rum typisch ist. Der erlesenen Qualität der verwendeten Einzeldestillate und dem langen Reifeprozess ist eine Komplexität zu verdanken, die ihresgleichen sucht. Am Gaumen sorgen Karamell, Vanille, ein Hauch von Honig und Bittermandel sowie verschiedene fruchtige Noten für einen exklusiven Genuss, der mit einem langen Finish ausklingt. Diese besondere Rum-Rarität sollte idealer Weise pur und gut temperiert genossen werden, damit ihre Aromenfülle auch wirklich voll zur Geltung kommen kann.</p>

	<p>French Antilles XO</p> <p>Komplexität und Fülle als Resultat einer langen Fasslagerung Herkunft: Martinique Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 43%</p> <p>CHF 79.--</p>	<p>Die Französischen Antillen, insbesondere die Inseln Martinique und Guadeloupe, zählen zu den ältesten Produktionsstandorten hochwertiger karibischer Rums. Die Herstellung von edlen Zuckerrohrdestillaten hat hier bereits eine gut dreihundertjährige Tradition. Eine Besonderheit ist, dass hier vor allem der sogenannte Rum agricole produziert wird, der nicht aus Melasse, sondern aus fermentiertem Zuckerrohrsaft hergestellt wird. Der auf diese Weise gewonnene Rum unterscheidet sich geschmacklich insofern von Melasse-Rum, dass das Aroma des Zuckerrohrs darin mehr zur Geltung kommt. Häufig wird er bereits direkt nach der Destillation in den Handel gebracht und weist dann einen hellen und klaren Farbton auf. Zum Teil wird er aber auch in Holzfässern gelagert, um reifen und komplexere Aromen entwickeln zu können.</p> <p>French Antilles XO Rum ist ein Rum von den Französischen Antillen, der wenigstens sechs Jahre lang gelagert worden ist. Hierfür werden üblicherweise Eichenholzfässer verwendet, die dem Rum ein vielschichtiges Bouquet und einen komplexen Geschmack verleihen. Im Glas zeigt French Antilles XO Rum einen warmen, goldigen Farbton. Das Bouquet wirkt einen Hauch frischer als bei klassischen Melasse-Rums. Im Geschmack macht sich eine feine Süße bemerkbar, die von Zuckerrohr- und Fruchtaromen sowie Holznoten flankiert wird, die sich im Laufe der mehrjährigen Lagerzeit entwickeln konnten. French Antilles XO Rum eignet sich hervorragend, um ihn pur zu geniessen. Darüber hinaus wird er jedoch auch gern zum Mixen von Cocktails verwendet.</p>
	<p>Spanish XO Rum & Cane</p> <p>Das gewisse Extra in einem Rum Herkunft: Spanien Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 46% Alter: 19 Jahre</p> <p>CHF 99.--</p>	<p>Faszinierende Single Barrel Veröffentlichung eines XO Rums aus Spanien. Gebrannt aus Zuckerrohrsaft in Handarbeit und extra lang gereift in Eichenfässern.</p> <p>Nase: Toffee, Sherry, Kompott.</p> <p>Mund: Frucht pudding, Creme Caramel, geräucherter Piment</p>

	<p>Barbados XO Rum & Cane</p> <p>Woooooohoooo! Is das gut! Herkunft: Barbados Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 46%</p> <p>CHF 89.--</p>	<p>Exquisite Single Barrel Veröffentlichung eines XO Rums aus Barbados. Distilliert in der Four Square Brennerei. In Handarbeit aus Melasse gebrannt und in amerikanischer Eiche ausgebaut. Einfach genial.</p> <p>Nase: Apfel, Eiche, Vanille.</p> <p>Mund: Weihnachtsgewürz , Bratapfel, Butterschokolade</p>
	<p>Guatemala XO Rum & Cane</p> <p>Das gewisse Extra in einem Rum Herkunft: Guatemala Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 46%</p> <p>CHF 89.--</p>	<p>Hervorragende Single Barrel Veröffentlichung eines Rums aus Guatemala. Hergestellt in Handarbeit mit Melasse. Der Rum wurde nochmals etwas länger in amerikanischer Eiche gealtert.</p> <p>Nase: Caramel, Kardamom, Zimt.</p> <p>Mund: Toffee, Banane, exotische Gewürze</p>
	<p>Nicaragua XO Rum & Cane</p> <p>Ein Rum der Superlative! Beschränkt auf ein Fass. Herkunft: Nicaragua Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 46%</p> <p>CHF 99.--</p>	<p>Eine Single Barrel Abfüllung der Superlative. Dieser XO Nicaragua Rum aus der Darsa Distillery besteht von bester Handarbeit und dem besten Rohstoff, Melasse. Wie immer wurde auch hier das Alter in einem Fass aus amerikanischer Eiche erreicht.</p> <p>Nase: Ledriger Rauch, Geröstete Nüsse, Muskatnuss.</p> <p>Mund: Kakao, Karamell, Spice</p>

	<p>Santos Dumont XO Brasil Rum</p> <p>Kein Cachaça - echter Rum in bester Qualität Herkunft: Brasilien Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 40% Alter: 20 Jahre (Solera)</p> <p>CHF 89.--</p>	<p>Diese «Limited Edition Super Premium Rum» ist aus 100% reinem Honig des Zuckerrohrs. Er wurde nach einem speziellen Verfahren in drei Fässern gereift. In einem alten Bourbon-Fass, einem P.X. Sherry und einem Portwood Fass.</p> <p>Der Rum bietet einen aromatischen Geschmack nach reifen Früchten und ein angenehmes Honigaroma. Die Viskosität ähnelt Butter auf der Zunge. Das Finish ist samtig weich und zieht einen zarten und süssen Abgang nach sich. Hier schmeckt man Kokosnuss und Vanille.</p> <p>Der Rum wird von Hand in begrenzten Mengen abgefüllt und jede einzelne Flasche wird nummeriert und zeigt die Nummer des Fasses.</p>
	<p>Revolte Rum</p> <p>Das ist weisser Rum? Echt jetzt? - WoW! Herkunft: Deutschland Inhalt: 0.5 Ltr. Vol%: 41.5%</p> <p>CHF 43.90</p>	<p>Es mag untypisch klingen in Deutschland Rum herzustellen, verbindet jedoch die Geschichte der Stadt Worms und deren jahrhundertealten Geist des Widerstandes, mit der Idee unseres Master-Distillers Felix Georg Kaltenthaler, einen Rum herzustellen, der mit bestehenden Konventionen bricht.</p> <p>Einst stand Martin Luther in Worms und lehnte sich leidenschaftlich mit den Worten „Hier stehe ich und kann nicht anders!“ gegen das System auf. Heute steht Revolte für eben diesen Anspruch und vereint unbehandeltes Zuckerrohr aus Papua-Neuguinea mit reinstem Quellwasser zu einem ungefilterten und aromareichen Rum. Rebellig, charakterstark.</p> <p>Auf Basis unbehandelten Zuckerrohrs aus Papua-Neuguinea entsteht mittels eines eigens kultivierten Hefestammes eine Maische, die durch modernste Technik bei niedrigen Temperaturen extrem schonend vergoren wird. Die außergewöhnliche Balance der Aromen entwickelt unser Master Distiller durch das Brennverfahren auf einer, ursprünglich aus der Edelbrand-Destillation stammenden, Rektifikationsanlage - sie bildet das Herz der Revolte.</p> <p>Abschließend ruht Revolte in einer sechsmonatigen Reifephase in Steingutfässern, um schließlich in Handarbeit abgefüllt und mit einer einzigartigen Flaschennummer signiert zu werden.</p>