

DRINKS.

Swiss RUM1823 Bourbon Cask mit Etui 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40910
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Zug
Abfüller	Etter Soehne AG, Chollerstrasse 4, 6300 Zug, Schweiz
Marke	RUM1823
Typ	Brauner Rum
Alter	7 Jahre
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	duftet nach Banane, Bitterorange, Zwetschge, Muskat und etwas Ingwer. Schmeckt nach Karamell, Orange, Süssholz und ein wenig getoastetem Holz.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus jamaikanischer Melasse gebrannt; in gebrauchten Bourbonfässern gereift; nicht kühlgefiltert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Verpackung

mit Verpackung

Beschreibung

Die Brennerei der Familie Etter ist vor allem für ihre Obstbrände und neuerdings auch für den JOHNETT Whisky bekannt. Nun folgte eine weitere Diversifizierung des Produktsortiments; Der RUM1823 wird aus feinsten Zuckerrohrmelasse gewonnen, die man aus Jamaika importieren lässt und vor Ort fermentiert sowie destilliert. Der Name lehnt an das Jahr an, in dem die Vorfahren der heutigen Meisterbrenner nachweislich das Handwerk des Destillierens aufgenommen haben. Wenn die Herren wüssten, dass mittlerweile auch "exotische" Rums das Angebot der Familienbrennerei bereichern, würden sie sich wohl im Grab umdrehen. Doch angeblich wurde schon damals der Zuger Kirsch bis nach Jamaika exportiert, wodurch sich der Kreislauf wieder schließt. Der RUM1823 reift mindestens sieben Jahre lang in gebrauchten amerikanischen Bourbon Casks, bevor er mit dem Urquellwasser aus den Tropfsteinhöhlen der Schweizer Höllgrotten veredelt und abgefüllt wird. Der braune Melasse-Rum wartet mit reichhaltigen Noten von Karamell, Orangen und Lakritz sowie mit einer Spur von geröstetem Eichenholz auf.