

# DRINKS.

## 4X50 R.N.P. Superior Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	705093
Alkoholgehalt	40.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Linz-Land
Abfüller	For Fellows Gmbh, Zum Kirchdorfergut 1, 4062 Kirchberg-Thening, Austria
Marke	4X50
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Fruchtsäften / Zitrusssäften gemischt)
Degustationsnotiz	vielschichtiger, weicher und runder Geschmack mit würzigen und rauchigen Anklängen, Karamell, Orangenzeste, exotischen Früchten sowie Zuckerrohr.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus Mauritius-Melasse in Österreich destilliert und mit sechs karibischen / lateinamerikanischen Rums vermischt; in Eichenfässern gereift; ohne Zuckerzugabe
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



## **Beschreibung**

Das Label 4X50 steht für '4' Kameraden und '50' Freunde, die bei der Entwicklung dieses Rums beteiligt waren. Das sind zunächst einmal Meisterbrenner Hans Reisetbauer (bekannt für seine Obstbrände, seinen Whisky und seinen Gin), Marketing Direktor Tom Wallmann, Modedesigner Markus Meindl sowie ein Partner, der anonym bleiben möchte. Die Zahl 50 steht für die Mitglieder des eigens erschaffenen Rum Councils, bestehend aus 50 befreundeten Branchenexperten, die während der Produktentwicklung mit Rat und Tat zur Seite standen. Dadurch, dass die Köche, Sommeliers, Mixologen und Restaurantbesitzer ihre ehrliche Meinung zum Rum hinterliessen, konnte die Rezeptur optimiert und an den Geschmack der Zielgruppe angepasst werden. Das Ziel war es, einen neuen Standard für Rum zu entwickeln, der ohne Halbwahrheiten und Marketing-Tricks auskommt. Mit dem Slogan «Contemporary but ageless. Global yet placeless.» umwerben die Gründer der For Fellows GmbH ihre Kreation. Obwohl das Alter und die Herkunft bei Spirituosen einen immer grösseren Stellenwert einnehmen, soll der 4X50 R.N.P. Finely Distilled Superior Rum bewusst geheimnisvoll bleiben. Denn: «Die eigentliche Qualität von Rum hat wenig mit dem Alter oder der Herkunft zu tun, sondern viel mehr mit der Qualität des Zuckerrohrs, des Wassers und vor allem mit der Kunst des Destillierens.» Auch die nachträgliche Zugabe von Zucker sei völlig überbewertet. Der 4X50 Rum besitzt lediglich 3 Gramm Zucker pro Liter, was deutlich unter dem Wert der neuen EU-Spirituosenverordnung von 20 gr/L liegt. Der Superior Rum ist zu 82% ein Eigenprodukt von Hans Reisetbauer. Hierzu bezieht der Österreicher feinste Melasse von rund 1'500 Fair-Trade-Bauern auf Mauritius. Die Fermentation und die Destillation in zwei High-Tech-Brennsäulen übernimmt er höchstpersönlich. Zur Hilfe zieht Hans Reisetbauer Sensoren, Kameras und ein Computersystem heran, aber auch seine langjährige Berufserfahrung und seine ausgefeilten Sinne. Der eigens produzierte Rum wird schliesslich mit sechs weiteren Rums aus Jamaika, Guyana, Nicaragua, Venezuela sowie Guatemala vermischt. Der Blend wird zur Harmonisierung für zwei Monate in 8000L-Fässer vom Weingut Pichon-Longueville gefüllt. Danach beginnt die eigentliche Reifung in 500L-Fässern aus österreichischer Ysper-Eiche. Der fertige Rum wird in speziell gefertigte Flaschen mit Ziegenleder-Etikett abgefüllt, die seinen Premium-Charakter verdeutlichen.