

Rumverkostung für den Yachtclub Braunau/Simbach 16.02.2018

Reimonenq

70 cl € 56,00

Abfüller: Destillerie Reimonenq

Region: Guadeloupe

Rum Art: Rhum Agricole

Alkohol: 40%

Alter: 3 Jahre

Die Brennerei Reimonenq wurde 1916 in Sainte-Rose nördlich von Basse-Terre (Guadeloupe) gegründet und verdankt ihren Namen den Gründern Joseph und Fernand Reimonenq. Nach einem großen Brand 1969 wurde die Destillerie unter großem Aufwand wiederaufgebaut und gleichzeitig modernisiert.

Es waren die hauseigenen Ingenieure, die einen Temperaturkontrollprozess entwickelten, um unerwünschte und schlechte Geschmackselemente zu entfernen.

Dieser weiße Rum wird nach der Destillation für drei Jahre in gebrauchte Eichenfässer in der Größe von 200 – 600 Liter gefüllt. Im Anschluss wird er auf Trinkstärke von 40% vol. reduziert und in Flaschen abgefüllt.

Stil dieser Abfüllung: trocken, würzig

Notizen:

La Bourdonnais

70 cl € 56,00

Abfüller: Bristol Spirits

Region: Mauritius

Rum Art: Melasse Rum

Alkohol: 43%

Alter: 5 Jahre

Ausbau: Sherryfässer

Das britische Unternehmen Bristol Spirits leistet hervorragende Arbeit bei der Kreation von Rums, die von der Art und Weise einzigartig sind und von ausgewählten kleinen Destillieren stammen. Rums aus aller Welt werden ersteigert und in England weiter gelagert. Diese oft langjährige Lagerung erfolgt im Privatkeller des Firmengründers John Barnett. In seinen Gewölbekellern lagern über 350 Fässer bei konstanter und kühler Temperatur als in den jeweiligen Herkunftsländern.

Erzeugt werden kleine Batches und Einzelfass-Abfüllungen von Single Estate Rums. Dieser Rum stammt aus der Destillerie „La Bourdonnais“. Er reifte für gut 5 Jahre in Sherryfässern und wurde 2015 in einer Trinkstärke von 43%vol. abgefüllt.

Stil dieser Abfüllung: trocken, Sherrynoten

Notizen:

Caribbean Selection Finest Rum, Batch 4/2014

70 cl € 58,00

Abfüller: Pietro Pellegrini Cisano
Rum Art: Melasse Rum
Alter: k.A.

Region: Guyana, Trinidad & Tobago
Alkohol: 40%

Die 1904 gegründete Firma Pietro Pellegrini Cisano – kurz PPC – ist in der Lombardei ansässig und für den Vertrieb italienischer Weine und Spirituosen bekannt. Der Betrieb hat in den vergangenen Jahren als unabhängiger Abfüller von unterschiedlichen Rums, ein neues Geschäftsfeld erschlossen. Die Abfüllungen von PPC zeichnen sich durch besondere Ausdrucksstärke und Charakter aus und werden nur in kleinen Mengen auf den Markt gebracht. Die Caribbean Selection Finest Rum wird ausschließlich in limitierten Batches abgefüllt.

Diese Serie bildet die jüngste Reihe der PPS - der Pellegrini Private Stock Kollektion und besteht aus Abfüllungen, die maximal zwischen 4 und 10 Jahre alt sind. Für diesen Vertreter wurden 2 Fässer Demerara Rum mit 1 Fass aus Trinidad und Tobago verschnitten. Diese Caribbean Selection wurde in einer Auflage von 1483 Flaschen abgefüllt.

Stil dieser Abfüllung: mittelkräftig und komplex

Notizen:

Ron Abuelo

70 cl € 46,00

Abfüller: Varela Hermanos S.A.
Rum Art: Melasse Rum
Alter: 12 Jahre

Region: Panama
Alkohol: 40%

Die Rums von Abuelo gelten als die besten von Panama. Sie werden durch sorgfältige Mischung zweier in der Destillerie produzierter Rumsorten hergestellt. Ersterer ist ein leichter und klarer Rum, welcher mit höherer Gradation destilliert wird. Das zweite 'leichtere' Destillat ist extrem aromatisch mit kühlen, wilden und exotischen Aromen. Mit der Assamblage dieser beiden Rums schafft Ron Abuelo eine besondere Stilistik, die sowohl Tiefe als auch Ausdruck hat.

Stil dieser Abfüllung: mittlere süße, kräftig

Notizen:

Château la Péraudière, Summum

70 cl € 58,00

Abfüller: Château La Péraudière

Rum Art: Melasse Rum

Alter: 12 Jahre Solera

Region: Dominikanische Republik

Alkohol: 43 %

Fass: Cognac Cask Finish

Die Kolonie Hispaniola war eine der ersten Inseln der Karibik, auf der Zuckerrohr angebaut wurde. Bereits 1516 war hier eine Zuckermühle in Betrieb. Wahrscheinlich wurde auch bereits in den 1520er Jahren eine Art Rum erzeugt. Die Dominikanische Republik, welche die östlichen zwei Drittel Hispaniolas umfasst, erlangte 1844 ihre Unabhängigkeit vom westlichen Landesteil Haiti. Bis die Amerikaner das Land gegen Ende des 19. Jahrhunderts ihrem Zuckerimperium einverleibten, blieb es wie Haiti eine vorindustrielle Agrarwirtschaft. Wie Kuba und Puerto Rico unterstand es in den 1930er Jahren der strengen fiskalischen Kontrolle Nordamerikas, seine Wirtschaft wurde von riesigen Zuckerfirmen beherrscht.

Dieser Rum lagerte am Ende seiner Reifezeit für 6 Monate in Cognac Normandin-Mercier-Fässern des Château de la Péraudière.

Stil dieser Abfüllung: süß, fruchtig, mild

Notizen:

Callwood Distillery, On Deck

70 cl € 64,00

Abfüller: Bill Deck und Charles Tobias

Rum Art: Melasse Rum

Alter: 15 Jahre

Region: Tortola – British Virgin Islands

Alkohol: 40%

Den aus Pennsylvania stammenden Bill Deck verschlug es in den 1960er Jahren der Liebe wegen nach München. Während der ehemalige Radio-DJ eines Soldatensenders aus seiner Heimat elegante Cocktailbars gewöhnt war, stieß er in der deutschen Stadt auf eine regelrechte Bar-Wüste und beschloss, dies zu ändern. 1974 eröffnete er die Pusser's Bar in der Münchner Innenstadt. Den Namen wählte Deck in Anlehnung an die Funktion den Pursers – Pusser im britischen Slang. Dieser war für die Ausgabe der täglichen Rumration an die Besatzung der Britischen Marine zuständig. Diese Tradition, der Mannschaft ein Pint Rum, also einen halben Liter zu verordnen, existierte von 1687 bis zum 31. Juli 1970.

Dieser Rum wurde von Bill Deck und Charles Tobias kreiert. Sie verwenden dafür Rum aus der Destillerie Callwood. Es ist die einzige Brennerei auf Tortola, der Hauptinsel der British Virgin Islands.

Stil dieser Abfüllung: mittelgewichtig, süß, langanhaltend

Notizen:

Kaniché XO Double Wood

70 cl € 68,00

Abfüller: C. Ferrand

Rum Art: Melasse Rum

Alter: k.A.

Region: Barbados

Alkohol: 40%

Fässer: ex Bourbon, ex Cognac

Auf Barbados wurde englischen Kaufleuten erstmals bewusst, dass sie mit Zucker ein Vermögen verdienen konnten – und das ohne großen Aufwand.

1627 kolonialisierten die Engländer Barbados. Nur 20 Jahre später gab es im Hauptort Bridgetown bereits 120 Schenken. In jener Zeit war die lokale Spirituosspezialität der so genannte Kill Devil – ein weißer ungereifter und höchstwahrscheinlich auch eher ungenießbarer Rum.

Der Kaniché XO Double Wood ist eine Abfüllung aus dem Cognac-Haus Pierre Ferrand. Die erste Reifung dieses Rums erfolgt in Bourbonfässern auf der Insel selbst, dann werden die Fässer nach Frankreich verschifft, wo der Rum in alte Cognac-Fässer umgefüllt wird und bis zu seiner Abfüllung lagert.

Stil dieser Abfüllung: mittelgewichtig, fruchtig, süß

Notizen:

Rum Bodega Pedro Oliver

70 cl € 88,00

Abfüller: Single Cask Collection

Rum Art: Melasse Rum

Alter: 16 Jahre

Region: Dominikanische Republik

Alkohol: 52,3%

Fässer: Sherryfässer

Mitte des 19. Jahrhunderts gründete der Spanier Juanillo Oliver in Zentralkuba Plantagen für Tabak und Zuckerrohr. Bald darauf wurde eine Destillerie gegründet und von da an gehörten auch Rum und Brandy zu seinen Produkten. Im Zuge der Revolution wanderte die Familie aus und verstreute sich in der ganzen Welt um sich anderen Geschäftsfeldern zu widmen. 1990 kehrten Nachfahren der Familie zu ihren Wurzeln zurück und begannen Rum nach den alten Familien-Rezepturen herzustellen. Diesmal jedoch nicht auf Kuba, sondern in der Dominikanischen Republik. Die Mitarbeiter sind bis heute ausschließlich Kubaner. Gelagert und geblendet wird vor Ort.

Dieser Rum wurde im Solera-Criadera Verfahren über 16 Jahre in Sherryfässern gelagert. Weiters wurde der Rum als Fassstärke, aus einem Einzelfass der untersten Reihe (=Solera) in einer Anzahl von 355 Flaschen, abgefüllt.

Stil dieser Abfüllung: schwergewichtig, robust, langanhaltend

Notizen:

Destileria Aldea

70cl € 108,00

Abfüller: Einzelfass Abfüllung Vinothek St. Stephan **Region:** La Palma, Kanarische Inseln
Rum Art: Rum Agricole **Alkohol:** 61,9%
Alter: 18 Jahre

Die Destillerie Aldea wurde 1936 von Don Manuel Quevedo Alemán gegründet. Zu der Zeit war er bereits kein unbeschriebenes Blatt mehr – schon 1888 hatte es ihn in die Karibik verschlagen, wo er zuerst auf Kuba und dann in der Dominikanischen Republik in der Zuckerindustrie arbeitete. 1909 übernahm er zusammen mit seinem Vater und seinem Onkel die Geschäftsführung einer Zuckerfabrik auf Gran Canaria. Diese lief sehr erfolgreich, bis der 1. Weltkrieg zu einem starken Wirtschaftseinbruch führte. Dies bedeutete das Ende des Unternehmens. 1919 übernahm ein portugiesischer Investor den Betrieb und übersiedelte die gesamte Anlage auf die Insel Madeira. Dort arbeitete Don Manuel für 15 Jahre – bis der Investor Bankrott anmelden musste. Er kehrte daraufhin wieder auf die Kanaren zurück und fasste 1934 den Plan, dort seine eigene Destillerie zu gründen. Als er diese 1936 eröffnete, nutzte er das herrschende Überangebot an Zuckerrohr und brannte Rum aus reinem Saft – also Rhum Agricole. Mitte der 1950er Jahre übernahm ein Agrarkonzern die Brennerei und führte ausgedehnte Renovierungsarbeiten durch.

In den folgenden Jahren sattelten viele Zuckerrohrbauern auf den Anbau von Tomaten um, was dazu führte, dass die Destillerie schließen musste. Quevedo zog daraufhin nach La Palma und siedelte die Brennerei auf dieser Insel an.

Bis heute erzeugt der Betrieb ausschließlich Rum aus reinem Zuckerrohrsaft.

Stil dieser Abfüllung: trocken, komplexes Schwergewicht

Notizen:

A.H. RIISE, Royal Danish Navy Frogman Rum

70 cl € 88,00

Abfüller: A.H. RIISE **Region:** St. Thomas – US. Virgin Islands
Rum Art: Melasse Rum **Alkohol:** 58%
Alter: k.A.

Im Jahre 1837 erteilte die Stadt Kopenhagen einem gewissen Albert Heinrich Riise den Auftrag, auf der damals zu Dänemark gehörenden Insel St. Thomas eine Apotheke zu errichten, nachdem ein verheerender Wirbelsturm den Großteil der Insel zerstört hatte.

Mit der Errichtung der Apotheke erhielt Riise auch das Exklusivrecht zur Alkoholproduktion. Als Gegenleistung verpflichtete er sich, die Armen der Insel unentgeltlich mit Medikamenten zu versorgen. Die Apotheke florierte und von Anfang an erwarb sich Riise beachtliche Nebeneinkünfte durch den Import exklusiver Weine und Delikatessen, sowie den Vertrieb von Premiumspirituosen. Er schuf ein Imperium für Luxusgüter, das sich über die Jahrhunderte weiterentwickelte. Das königlich dänische Frogmanskorps ist die Kampfschwimmereinheit der dänischen Marine. Es entstand während des Kalten Krieges und zählt zu den effizientesten und kampfstärksten Einheiten der Nato. Nach einer 15-monatigen intensiven Ausbildungszeit werden die Soldaten für Aufklärungsarbeiten, Anti-Terror-Missionen, sowie maritime Geiselnbefreiungen eingesetzt.

Stil dieser Abfüllung: schwergewichtig, vollmundig, süß

Notizen:

**Eine erlebnisreiche Verkostung wünscht Ihnen
Ihr Team der Vinothek St. Stephan**