

Kirk and Sweeney 12 Years



ArtNr.:	10870
Preis:	39,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Kirk and Sweeney - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	3 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Kirk & Sweeney war ein berühmtes Schmugglerschiff, das während der Prohibition Anfang des 20. Jahrhunderts über einen geheimen Seeweg feinsten Rum aus der Karibik in den Nordosten Amerikas schmuggelte. Auf der zwiebelförmigen Flasche erkennt man eine alte Seekarte, welche die heimliche Route des Schoners zeigt. Das Schiff wurde 1924 von den Behörden beschlagnahmt und stillgelegt, die Rumproduktion ist jedoch noch bis heute aktiv. Der Kirk & Sweeney Rum wird aus bestem Zuckerrohr aus der Dominikanischen Republik hergestellt und reift für 12, 18 und sogar 23 Jahre in amerikanischen Eichenfässern. Farbe: Mahagoni. Duft: Vanille, frisches Zuckerrohr, Holznoten, getrocknete Früchte. Geschmack: Angenehme Noten von Vanille, Holz und Melasse. Nachklang: Sehr lange anhaltende Süße. Fazit: Ein perfekter Genuss aus der Dominikanischen Republik.

Destillerie Info

Kirk and Sweeney - Dominikanische Republik

Es war einmal ein hölzerner Schoner namens „Kirk & Sweeney“, der während der Prohibition Rum aus der Karibik an die Ostküste Amerikas schmuggelte. Die amerikanische Firma „3 Badge Beverage Corporation“, die sich seit vier Generationen der Vermarktung von Spirituosen widmet, benannte ihren vielversprechenden Rum nach diesem Schoner. Dieser wird „artisanal“ in der Dominikanischen Republik aus Melasse gebrannt und reift anschließend lange Jahre in Eichenfässern zu einem Premium-Rum heran, der bereits viele Auszeichnungen erhalten hat und unter Kennern ein hohes Ansehen hat.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2017-09-22
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Die Geschichte und die Historie des Rums ist spannend und interessant. Die Flasche ist ein Hingucker! Die Farbe des Tropfens lässt sich am besten mit einem kräftigen



Rotgold beschreiben mit einem Übergang zu Mahagoni-Tönen. Interessant sind die feinen und gleichmäßigen Engelstränen die sich nach dem Schenken des Glases bilden. Zuerst läuft der Rum ölig nach unten, danach bilden sich vereinzelte Tropfen am Rand des Glases. Die Nase nimmt viel Frucht und Süße wahr. Noten von zarter Lakritz, Zitrusfrüchten und Vanille mischen sich harmonisch zusammen. Die Zusammensetzung des Duftes variiert je länger der Rum im Glas atmen kann. Der erste Geschmackseindruck ist dominiert von Holzaromen. Dazu mischt sich feine Vanille. Nicht so facettenreich wie der Duft. Die Aromen am Gaumen sind eher minimalistisch und ohne großen Schnickschnack. Das Mundgefühl ist dominiert von einem trockenen Gaumen, der in Herb übergeht. Der Nachklang ist herb und langanhaltend. Dominiert von Holzaromen, ohne große Überraschungen. Mein Fazit: Die Nase ist top, am Gaumen kann allerdings das Niveau nicht gehalten werden.

