

## Captain Morgan Original Spiced Gold



ArtNr.:	11010
Preis:	12,95 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	35,0 %
Destillerie:	Captain Morgan - Jamaika
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Spiced
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

Farbe: Gold. Duft: Bourbon Vanille, Nüsse, Vanillekipferl. Geschmack: Weich, vanillig, ausgewogene Noten von Gewürzen wie man sie bei Gebäck verwendet. Nachklang: Weich, rund, Anflug von Coca-Cola Fläschchen. Fazit: Die Empfehlung für einen Cuba Libre. Aber auch pur mit 2 Eiswürfeln eine schöne Gelegenheit für den frühen Sommerabend.

### Destillerie Info

#### Captain Morgan - Jamaika

Welcher Captain verbirgt sich eigentlich hinter der weltbekannten Marke Captain Morgan Rum? Immerhin ist sie die Nummer 2 auf dem heißumkämpften Spirituosenmarkt in den USA und auch in Deutschland ist Captain Morgan in aller Munde, nicht zuletzt durch den Slogan "Hast Du nicht auch einen kleinen Käpt'n in Dir?". Der Name geht auf einen berühmten britischen Freibeuter zurück, der im 17. Jahrhundert im Auftrag der englischen Krone quasi legal sein Unwesen in der Karibik trieb und so manchem Schiff samt Besatzung den Garaus gemacht hat. Seinerzeit wurde er sehr gefeiert und im „Ruhestand“ zum Gouverneur von Jamaika ernannt, wo er inmitten seiner Zuckerrohrplantagen wohl den ein oder anderen Rum genoss und ein exotisches Leben führte. Als die Unternehmensgruppe Seagram die Long Pond Distillery von der Regierung in Jamaika abkaufte wurde damals also die Captain Morgan Rum Company gegründet, die heute in den Händen von Diageo ist. Das ursprüngliche Rezept für den berühmten Spiced Rum erwarb man von zwei jamaikanischen Apothekern, die sich mit den Gewürzen und Früchten der Insel bestens auskannten. Heutzutage gehört Jamaika zum britischen Commonwealth of Nations und ist ein beliebtes Urlaubsparadies aus dem über 20 Millionen Liter Rum im Jahr exportiert werden.

### Aktuelle Bewertungen

Autor:	Martin B
Datum:	2017-04-13
Bewertung:	4 von 5 Sternen



Kommentar:

Ein toller Rum zum mixen. Schöne Würze aber etwas zu fad in der Süße.

---

