Black Forest Wild Spiced Rum 0,5 L



ArtNr.:	11121
Preis:	34,50 EUR
Inhalt:	0.5 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Wild Brennerei - Deutschland
Land:	Deutschland
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.89 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Black Forest Wild Rum wird von der Traditionsbrennerei Wild, ein Familienbetrieb aus dem Schwarzwald, hergestellt. Es ist der erste Rum der aus dem Schwarzwald kommt und reift in 5 besonderen Fässern. Den ausgefallenen Geschmack prägen vor allem das Portwein- und das Orangenweinfass, sowie das komplexe und perfekte Fassmanagement der Brennmeisters. Farbe: Bernstein Duft: Angenehm fruchtig nach Zitrus, Vanille. Geschmack: Fruchtaromen, Melasse, leichte Holznoten. Nachklang: Trocken mit dezenter Würzsüße.

Destillerie Info

Wild Brennerei - Deutschland
Die Leidenschaft gute Brände zu kreieren reicht in der Brennerei Wild aus Gengenbach, gelegen im Schwarzwald bis in das Jahr 1855 zurück. Schon damals beschäftigte sich der Urahn Bernhard Bruder mit der Herstellung von feinen Obstbränden. Die nachfolgenden Generationen führten diese Tradition bis zum heutigen Tag fort und begannen auch ausgefallene Obstsorten wie z.B. Vogelbeere zu destillieren. Mittlerweile ist die 4. Generation in den florierenden Betrieb eingestiegen. Viele Prämierungen bestätigen immer wieder die ausgefallene Qualität der Produkte und im Zuge des Generationenwechsels wurde das traditionelle Image von „Wild“ mit der Einführung der „neuen“ Produktlinien Blackforest Wild Spirits (Rum, Gin, Whisky, Vodka) und Wild Style (neues Packaging der Eierliköre, Liköre und Goldbrände) verjüngt und einem breiteren Publikum zugänglich gemacht.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	JÃ¶rg R
Datum:	2025-01-17
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Weich,Fruchtig,einfach lecker

Autor:	Rolf W
Datum:	2023-11-13
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Ich habe den Rum vor kurzem zum ersten Mal bei meinem Schwiegersohn getrunken und war begeistert. Nun habe ich eine Flasche für einen guten Freund zum Geburtstag gekauft. Ich habe überhaupt keine Bedenken, dass ihm der Rum nicht ganz genau so gut Schmeckt. Auch ich werde ihn in meinen Bestand aufnehmen und ganz bestimmt auch weiter empfehlen.

Autor:	Tobias R
Datum:	2021-05-27
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Zunächst eines Vorweg: Für Verfechter von unverfälschtem, trockenen Rum ist der Black Forest nichts. Allen anderen sei gesagt: Unbedingt probieren! Der dunkle Rum läuft wunderschön am Glasrand herunter und enthüllt ein starkes Aroma von reifen Orangen, einer betörenden Süße und zarten Vanilleanklängen. Beim ersten Schluck tritt die Orange dann mehr in den Hintergrund und macht Platz für ein volles Vanillearoma, welches von der fruchtigen Note ergänzt und den leichten Holzeinschlägen der Fassreifung perfekt abgerundet wird. Im Nachklang meine ich etwas mehr vom Sherryfass zu schmecken. Kurzum: Die Jungs von der Brennerei Wild verstehen es wirklich einen außergewöhnlichen und unglaublich leckeren Rum zu bauen!

Autor:	Frank E
Datum:	2021-04-30
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Farbe : Kupfer Nase : Vanille, Frucht, Citrus fruchtig, auch etwas Fass Geschmack : Rums die 42% hauen voll auf die Zunge, Süß, dann fruchtig die Vanille dezent im Hintergrund. Nachklang : Die Kraft vom Alkohol bleibt erhalten mit leichter Schärfe, wird trocken aber bleibt auch süß dann etwas Fass aber ausgewogen und doch etwas Wild. Fazit : den werde ich mir definitiv zulegen, eine Tolle Arbeit, danke das ich den durch den Club probieren durfte. Er ist süß aber nicht so künstlich wie ein Don Papa, klar er

hat schärfe durch die 42 %, aber das gefällt mir echt gut.

Autor:	Thomas K
Datum:	2021-03-29
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Rum aus Deutschland? Da hat die Bestellung schon Überwindung gekostet aber es hat sich gelohnt. Tolle Aromen und richtig rund im Geschmack, dazu noch ein lang anhaltender und intensiver Abgang. Keine Karibik aber richtig gut gemacht.
