



Simon's Königlich-Bayerischer- Marine Rum



ArtNr.:	10679
Preis:	37,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Simon's Feinbrennerei - Deutschland
Land:	Deutschland
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Die Feinbrennerei Simon, ein Familienbetrieb in der fünften Generation, produziert seit 1879 feine Destillate im Unterfränkischen Alzenau. Nach dem Bau einer Verschlussbrennerei stellt Severin Simon nun auch Rum aus Bio-Zertifizierter-Melasse, gelagert in Fässern aus Spessarteiche her.

Farbe: Strohgelb.

Duft: Schöne Süße, Quitte, fruchtig.

Geschmack: Frisch mit leichten Kräutern, Eichenholz vom Fass, Zitrusnoten, geschmeidige Süße.

Nachklang: Auf der Zunge bleibt etwas Süße, trockener Abgang.

Fazit: Hut ab für ein Erstlingswerk aus FRANKEN.

Destillerie Info

Simon's Feinbrennerei - Deutschland

Die Feinbrennerei Simon liegt im bayrischen Vorspessart, genauer gesagt im Kahlgrund und seit 1879 werden in diesem Familienbetrieb schon feine Brände destilliert. Dabei entstehen unverwechselbare und sehr hochwertige Spirituosen bei denen die Regionalität und die Nachhaltigkeit besonders im Fokus stehen. Severin Simon und seine Frau Susanne machten die Feinbrennerei in Deutschland bekannt und leben ihre „Schnapsidee“ nach dem Motto: „beste Destillate entstehen nur aus besten Zutaten“. Heute ist Severin ein vielfach prämiierter Brennmeister und neben seinen klassischen Bränden bietet seine Brennerei Gin, Bavarian Pot Still Whiskey und verschiedene Sorten Rum an, die schon beim German Rum Festival in Berlin große Anerkennung fanden. Die Melasse für den Rum ist zu 100% Bio-zertifiziert und kommt nachhaltig mit dem Segelschiff der „Tres Hombres-Rum-Segler“ nach Europa. Gereift in heimischen Fässern aus Spessarteiche entsteht dann der perfekte deutsche Rum – einzigartig, unverwechselbar, genial und ohne Kompromisse!



Aktuelle Bewertungen

Autor: RoccoKKDE
Datum: 2014-03-18
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Deutscher Rum?!? Bisher hatte ich beim Thema Rum ein Bild vor Augen, karibischen Stränden, laue Nächte, spanische Einflüsse. Seit heute muss ich Bayern in der Karibik vermuten. Der Duft erinnert an einen guten Obstbrand aus heimischen Streuobstwiesen, gefolgt von süßer Frucht. Der Rum ist im Mund sehr präsent was man von einem Marine-Rum auch erwarten darf, allerdings nicht zu scharf. Ein guter, langer Nachklang rundet diesen Tropfen an.
Aussehen: blasses Gelb
Geruch: heimische Streuobstfrüchte, Süsse Schärfe
Eindruck: Präsent, Kräuter, feine Holznote
Mundgefühl: Angenehm kräftig
Nachklang: lange nach Kräuter, ein zarter Hauch von Schoko

