Remedy Spiced Rum

ArtNr.:	11247
Preis:	19,90 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	41,0 %
Destillerie:	Remedy Spiced Rum
Land:	Vereinigte Staaten
Rum-Typ:	Spiced
Shop-Bewertung:	4.6 von 5 Sternen

Beschreibung

Der Legende nach entstand der **Remedy Spiced Rum** zur Zeit der Prohibition in den USA. Damals war es ledigliche Apotheken erlaubt Spirituosen für "medizinische Zwecke" zu verkaufen. Der Apotheker Frank M. Farrington entwickelte daraufhin einen feinen, mit edlen Gewürzen versetzten Rum. Die Rezeptur war so gelungen, dass der Rum pur, auf Eis oder in Cocktails seine Verwendung fand.
Für die Herstellung des Remedy Spiced Rum, werden zunächst verschiedene Rumsorten aus Trinidad & Tobaggo, Barbados sowie der Dominikanischen Republik miteinander verblendet. Anschließend wird dieser Blend mit natürlichen Gewürzen versetzt und teilweise noch einmal in gebrauchten Bourbonfässern gelagert um dem Produkt seine Süße, in Verbindung mit Eichenholznoten, zu verleihen.

Farbe: Bernstein
Duft: Eichenholz, Orangenschalen, Kandierte Früchte, Zimt.
Geschmack: Angenehme würzige Süße nach Orange, Holz, Zimt und etwas Toffee.
Nachklang: Milde würzige Süße mit einer dezenten Schärfe, die nicht lange anhält.

Fazit: Aufgrund seine weichen und würzigen Aromen pur zu genießen aber auch lecker in Cocktails, z.B. einem Dark Remedy mit Ginger Beer.

Destillerie Info

Remedy Spiced Rum

In den wahrlich verrückten Zeiten der Prohibition kam man auf so manche Idee, um auf Umwegen an Alkohol zu gelangen. So wurde damals auch der Grundstock für Remedy in den goldenen Zwanziger

Jahren Amerikas gelegt. Der findige Apotheker Frank M. Farrington erfand den mit Gewürzen versetzten Rum, der „medizinischen Zwecken“ diente und ganz legal in der Apotheke zu erwerben war. Nach diesem alten, geheimen Rezept wird der wieder auferstandene Remedy Spiced auch heute noch mit Gewürzen und getrockneten Früchten verfeinert. Die Basis der aromareichen Blends bilden die karibischen Rum-Herkunftsländer Barbados, Dominikanische Republik und Trinidad, wo er reift in Holzfässern tropisch heranreift. Die einer dunklen Apotheker-Flasche nachempfundene Gestaltung, sein angesagter Vintage-Style und der facettenreiche Charakter lassen die Herzen von Genießern, Sammlern und Barkeepern höherschlagen, denn Remedy schmeckt sowohl pur also auch auf Eis oder im leckeren Cocktail.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Reinhard W
Datum:	2019-06-14
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Sehr angenehme Duftnote, toller erster Geschmackseindruck. fühlt sich sehr angenehm im Mund an, brennt nicht, Im Nachgang eine leichte Schärfe die gleich verfliegt aber dafür einen tollen langen Nachgeschmack. Kann ich nur empfehlen