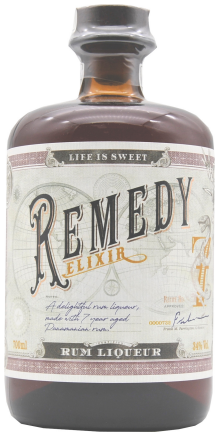




Remedy Elixir



| | |
|--------------|--------------------|
| ArtNr.: | 11279 |
| Preis: | 19,90 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 34,0 % |
| Destillerie: | Remedy Spiced Rum |
| Land: | Vereinigte Staaten |
| Rum-Typ: | Spiced |
| Shop: | --- |
| Bewertung: | |

Beschreibung

Der Remedy Elixir ist ein edler Likör der auf Basis eines panamaischen Rums hergestellt wird. Der Rum wurde aus Melasse hergestellt und reifte für 7 Jahre in Fässern aus Eichenholz.

Farbe: Dunkles Bernstein

Duft: Kakao, Orangen, Nelken, Karamell, Walnuss, Vanille.

Geschmack: Leichter Geschmack von Walnuss, Kokosnuss und einer leichten Schärfe im Nachklang runden diesen Rum Likör ab.

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“ diene 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.

