

A.H. Riise X. O. Ambre de Or Reserve



ArtNr.: 11310
Preis: 52,00 EUR

Inhalt: 0.7 l
Alkohol VOL: 42,0 %
Destillerie: A.H. Riise - Dänemark
Land: Jungfern-Inseln
Rum-Typ: Spiced
Shop- Bewertung: 5 von 5 Sternen

Beschreibung

Farbe: Gold.

Duft: Trauben in Rum, leichte Kokosaromen, Nusschokolade.

Geschmack: Opulente Süße, Marillenlikör, Aprikosenmarmelade, würzig.

Nachklang: Lange anhaltend, würzige Fruchtsüße.

Fazit: Erinnert an Trauben-Nuss-Schokolade und Marillenlikör. Außergewöhnlich und begeisternd. Suchtfaktor!

Destillerie Info

A.H. Riise - Dänemark

Hinter Rum verbergen sich meist spannende, authentische Geschichten von außergewöhnlichen Persönlichkeiten. Die dänische Premiummarke A.H. Riise verdankt ihren Ursprung einem Unternehmer, der ein gewaltiges pharmazeutisches Wissen hatte, leidenschaftlich gern gereist ist und eine unstillbare Neugier auf die Entdeckung unbekannter Heilpflanzen und Kräuter hatte. Wir sprechen von Albert Heinrich Riise, der im 19. Jahrhundert als dänischer Apotheker und Fabrikant lebte und der historische Ursprung für diese exklusiven Premiumrums ist. Im Jahr 1838 erhielt er das royale Privileg für die Eröffnung einer Apotheke in Charlotte Amalie, der damaligen Hauptstadt der dänischen Westindischen Inseln und diese Jahreszahl finden wir deshalb heute auch auf den Rumflaschen. Die Jungferninseln St. John und St. Thomas wurden von Dänemark kolonialisiert und befinden sich im Inselbogen der Antillen im karibischen Meer. Albert Riise fand dort in der exotischen Flora ein wahres Füllhorn an Pflanzen für die Herstellung von Arzneien, Alkohol und Kosmetika vor. Mit seinem Sinn für Qualität, gepaart mit seinem Pioniergeist erweiterte er stetig seine Geschäftsfelder und destillierte bald auch Rums und Bitters, die damals zunächst als Heilmittel verwendet wurden. Bald jedoch wurden seine Rums nicht mehr nur als Medizin, sondern wegen ihres aromatischen Geschmacks auch als Genussmittel



verwendet. Starke Sorten wie den „Old St. Croix Brand“ oder „Riises Guava Rum“ waren seine Markenzeichen und durch den Export in viele Länder gelangte er zu großem Reichtum, besonders in Dänemark waren seine Rums sehr beliebt. Auf der Insel St. Thomas wurde er im Laufe der Jahre wegen seines Erfolges als Pharmazeut und Rumhersteller mit zahlreichen Medaillen ausgezeichnet. Heute wird die Marke Riise von der Dansk-Vestindisk Rom Kompagni vertrieben und vermarktet absolute Premium-Rums. Destilliert aus Zuckerrohr der Jungferninseln wird der Rum in Eichenfässern nach Europa transportiert, wo dann Blending und Abfüllung stattfinden. Für die A.H.Riise Rums wählen die Kellermeister aus den besten und erlesenen Rums der karibischen Welt nur diejenigen aus, die den hohen Qualitätsansprüchen genügen und gewährleisten, dass das Endprodukt absolut ausbalanciert und harmonisch ausfällt. Durch Nachreifung und Veredelung erhält er seine Alleinstellung und besonders bekannt und beliebt ist der Navy Strength Rum – „die perfekte Balance zwischen Tradition und Stärke“. Limitierte Sondereditionen wie z.B. der „XO Royal Reserve Kong Haakon“ (angelehnt an den Prinzen aus Dänemark) oder ganz aktuell der „Naval Cadet Blend“, der in Zusammenarbeit mit den Kadetten der dänischen Marineoffiziersschule kreiert wurde erobern die Herzen der Rumliebhaber im Sturm.

Aktuelle Bewertungen

| | |
|------------|---|
| Autor: | Simon M |
| Datum: | 2020-06-12 |
| Bewertung: | 5 von 5 Sternen |
| Kommentar: | <p>In der Verköstigungsnotiz wird im Fazit der Rum mit dem Begriff Suchtfaktor beschrieben. Sind wir nicht alle süchtig nach dem leckeren Genuss von Rum.... Der Tropfen schimmert Goldgeld im Glas. Bereits beim Schwenken nimmt die Nase die ersten fruchtigen Aromen war. Der Rum legt sich ölig auf dem Glasrand ab, erst nach und nach bilden sich feine Engelstränen die allerdings kaum wahr zu nehmen sind. Der erste wahrnehmbarer Duft erinnert an Weihnachten. Süß und fein. Die Nase nimmt Aromen von Kokosnuss, viel Frucht, etwas Vanille und Cashewnüsse. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Liköraromen, eine überwältigende Süße(nicht aufdringlich), Aprikosen und einen Hauch Marzipan. Das Mundgefühl empfinde ich als angenehm. Der Rum findet die richtige Balance zwischen einer milden überragenden Süße und einen kernigen Rum. Der Nachklang erinnert mich wieder an ein Weihnachtsaroma. Dezent bildet der Abgang ein runder Ende. Hervorzuheben ist die Marzipannote. Die Aromen bleiben lange am Gaumen.</p> |