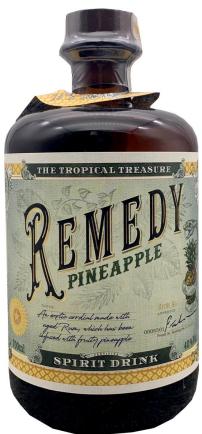


Remedy Pineapple



ArtNr.: 11404
Preis: 20,00 EUR

Inhalt: 0.7 l
Alkohol VOL: 40,0 %
Destillerie: Remedy Spiced Rum
Rum-Typ: Spiced
Shop- 4.5 von 5 Sternen
Bewertung:

Beschreibung

Remedy Rum findet seinen Ursprung in der amerikanischen Prohibition. Die Geschichte beginnt in den 1920er Jahren in den USA. In einer Ära, die von Wohlstand, wilden und exzessiven Partys, aber auch von dem Verbot von Alkohol geprägt wurde.

Remedy Pineapple ist ein feiner Blend, hergestellt aus karibischen Rums der Länder Trinidad & Tobago, Barbados und der Dominikanischen Republik. Dieser Blend wird mit einer lieblichen Essenz verfeinert, welche aus der Ananas gewonnen.

Der Legende nach entstand Remedy Pineapple zur Zeit der Prohibition in den USA. Damals war es lediglich Apotheken erlaubt Spirituosen für "medizinische Zwecke" zu verkaufen. Der Apotheker Frank M. Farrington entwickelte daraufhin diesen wunderbaren, fruchtigen Rum, der dem Beinamen "The Tropical Treasure" alle Ehre macht.

Farbe: Golden.

Duft: Feine, angenehme Noten von Ananas und Vanille.

Geschmack: Leichte Süße und Würze mit einer sehr ausbalancierten Ananasnote die deutlich zu schmecken ist. Angenehm langer Nachklang mit einem Hauch von Vanille.

Nachklang: Die Frucht bleibt lange am Gaumen.

Fazit: Ein Leckerchen, der auf Eis eine gute Figur abgibt und auch viele Cocktails bereichern kann!

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:	Simon M
Datum:	2021-06-04
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Vor dem Lesen der Verköstigungsnotiz dieser Clublieferung schenkte ich das Destillat in mein Genießerglas ein. Bereit hierbei nimmt die Nase tropisch-fruchtige Aromen wahr. Die Geschichte hinter diesem Rum ist bemerkenswert. Das Aussehen lässt sich mit einem lichtdurchfluteten Goldton beschreiben. Leichte rötliche Reflexe mischen sich bei. Beim Schwenken im Glas legt sich der Rum ölig auf dem Glas ab. Dicke und ölige Engelstränen laufen langsam nach unten. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Ananas und Vanille. Wobei die Ananas leicht hervor tritt. Eine leichte Calvadosnote mischt sich mit unter. Die Nase ist fruchtig, tropisch. Mit geschlossenen Augen wettet man auf einen Pina Colada! Der erste Geschmackseindruck erinnert wieder an Pina Colada. Die Nase findet sich am Gaumen wieder. Vanille und viel Frucht. Am Gaumen fügt sich eine feine Würze bei. Die Ananas tritt angenehm hervor. Das Mundgefühl ist ausgewogen. Die Würze am Gaumen gibt der Verköstigung den richtigen dreh. Wobei der Alkoholgehalt sich dezent zurück hält. Der Nachklang präsentiert sich zur Würze hin. Obwohl die Frucht lange präsent ist. Den letzten Schluck habe ich auf Eis genossen. Die Ähnlichkeit mit einem stärkeren Pina Colada ist verblüffend. 5 Sterne!!

