



## Charles Merser & Co. London Rum Merchants Double Barrel



ArtNr.:	11506
Preis:	39,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	43,0 %
Destillerie:	Merser Rum - London
Land:	Karibik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

Der edle „Double Barrel Rum“ aus dem Londoner Haus Charles Merser überzeugt sowohl durch seine inneren wie auch äußeren Werte. Auffallend schön ist schon die Flasche mit ihrer „fließenden“ und weichen Optik – ein echter „Vintage-Hingucker“ und dem Rum-Transport-Fluss Themse in London nachempfunden! Der Inhalt, der komplett ohne Farbstoffe oder Zusatz von Zucker daherkommt darf sich geschmacklich absolut in die Riege der Premium-Rums einordnen. Farbe: Golden. Duft: Nach tropischen Früchten und Vanillesüße. Geschmack: Zu Beginn herrliche Vanillenoten, später gesellen sich getoastete Eiche und eine angenehme Würze dazu. Nachklang: Vollmundig und lebendig tauchen weinähnliche Aromen und Anklänge von Eichenholz auf und lassen einen Hauch von feinem Gebäck zurück. Fazit: Völlig zu Recht hat der Merser Double Barrel Rum bei der prestigeträchtigen San Francisco World Spirits Competition in den Jahren 2020 und 2021 die Goldmedaille erhalten. Man schmeckt, dass dieser handwerkliche Tropfen aus den besten Karibikrums geblendet wurde und im Finish in London seinen unverwechselbaren Charakter erhalten hat.

### Destillerie Info

#### Merser Rum - London

Rum aus London hat eine lange Geschichte und das Unternehmen Charles Merser hat es sich zum Ziel gesetzt, dieses traditionsreiche Handwerk des Rum-Blendings dort wieder aufleben zu lassen. Bekanntlich hat London mit der Beschaffung von Rum keine Probleme und liegt oder lag sozusagen „verkehrstechnisch“ günstig, aufgrund der guten Schiffverbindungen. So treffen hier also die feinsten Destillate aus Jamaika, Barbados und der Dominikanischen Republik ein, die schon über ein beachtliches Alter von bis zu 12 Jahren verfügen und die dann mit großer Sorgfalt von Charles Merser vermählt werden. Das Haus Merser versteht sich als handwerklicher Rum-Blender, der mit großem Geschick und purer Londoner Rum-Leidenschaft kleine Chargen von Rum blendet und damit dieses verloren gegangene Handwerk wiederbelebt. Der Rum aus der Karibik wird dafür in London nochmals für einen Zeitraum von sechs Monaten in ausgewählten Fässern gelagert – jedes Fass ergibt maximal



400 Flaschen Rum – und diesen Prozess nennt man „Double Barrel“. So erzielt Merser eine optimale Harmonisierung der Aromen und ein ausgewogenes, raffiniertes Finish bei seinen Rums und man kann sagen: Merser Rum – destilliert in der Karibik – hergestellt in London.

### Aktuelle Bewertungen

**Autor:** Simon M  
**Datum:** 2022-09-04  
**Bewertung:** 4 von 5 Sternen  
**Kommentar:** Sobald man den Rum ins Glas gegossen hat und ihn etwas atmen lässt, nimmt die Nase bereits die erste Aromen wahr. Die Farbe im Glas ist golden. Im Abendlicht schimmern leichte und zarte rötliche Reflexe durchs Glas. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Vanille, Holz und viel Frucht. Die Nase nimmt die Aromen dezent wahr. Der erste Geschmackseindruck wird bestimmt von Vanille und Holz. Am Gaumen ist der Rum sehr facettenreich. Deutlich sind Gewürzaromen zu vernehmen. Das Mundgefühl ist kräftiger als es die Nase vermuten lässt. Zwar wirkt der Rum im allgemeinen sehr weich und rund, eine gewisse Würze lässt sich nicht verleugnen. Der Nachklang wirkt etwas trocken. Die ganze Aromenvielfalt spiegelt sich wieder.

