Black Forest Wild Rum - Madeira Cask



ArtNr.:	11546
Preis:	39,50 EUR
Inhalt:	0.5 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Alter:	10 Jahre
Destillerie:	Wild Brennerei - Deutschland
Land:	Deutschland
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	4.5 von 5 Sternen

Beschreibung

Für den Black Forest Wild Rum Madeira Cask wird eine Bio-Zuckerrohrmelasse spontan und offen vergoren und dann nach einer kurzen Ruhezeit der Rum zweifach destilliert. Dann reift er mindestens 10 Jahre in unterschiedlichen Fässern heran, wobei der Rum als Finish noch in einem ex-Madeirafass gelagert wird. So kommen die unterschiedlichen Fassarten „neue französische Eiche“, „ex-Bourbon-amerikanische Weißeiche“, „ex-Cognac-Fass“ und „Madeira-Fass“ bei seiner Reifung zum Einsatz. Anschließend erfolgt das Blenden und unfiltrierte Abfüllen des runden Tropfens. Farbe: Bernstein. Duft: Feine Noten nach Mokka und Kaffee mit Röstaromen, gepaart mit einer leichten Vanillenote. Geschmack: Eher trocken im Geschmack mit kräftigen Aromen nach Mokka und Kaffee. Nachklang: Ölig weich und ein schön wuchtiger, kräftiger Nachhall im Gaumen. Fazit: Herrliche Geschmacksvielfalt und fruchtige Esternoten aus der Schwarzwaldbrennerei Wild! Warum also nicht mal einen Rum aus Deutschland probieren?

Destillerie Info

Wild Brennerei - Deutschland
Die Leidenschaft gute Brände zu kreieren reicht in der Brennerei Wild aus Gengenbach, gelegen im Schwarzwald bis in das Jahr 1855 zurück. Schon damals beschäftigte sich der Urahn Bernhard Bruder mit der Herstellung von feinen Obstbränden. Die nachfolgenden Generationen führten diese Tradition bis zum heutigen Tag fort und begannen auch ausgefallene Obstsorten wie z.B. Vogelbeere zu destillieren. Mittlerweile ist die 4. Generation in den florierenden Betrieb eingestiegen. Viele Prämierungen bestätigen immer wieder die ausgefallene Qualität der Produkte und im Zuge des Generationenwechsels wurde das traditionelle Image von „Wild“ mit der Einführung der „neuen“ Produktlinien Blackforest Wild Spirits (Rum, Gin, Whisky, Vodka) und Wild Style (neues Packaging der Eierliköre, Liköre und Goldbrände) verjüngt und einem breiteren Publikum zugänglich gemacht.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M

Datum:	2023-12-11
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Mal wieder ein Rum aus dem schönen Kinzigtal. Ich freue mich sehr einen Rum zu verköstigen, der vor der Haustüre gebrannt wird. Die Farbe des Tropfens schimmert Rotgold im Glas. Bereits beim Schwenken im Glas nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Ölig legt sich der Rum auf das Glas ab. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Holz, Vanille, Rosinen und Kaffee. Die Nase wirkt fein und ausgewogen. Der erste Geschmackseindruck überzeugt durch ein würziges Aroma. Holz und Kaffee dominieren. Das Mundgefühl ist trocken und herb. Der Nachklang bleibt trocken. Gewürzaromen dominieren.

Autor:	Elke H
Datum:	2023-05-28
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Im Rahmen des Genießer-Clubs flatterte mir diese Probe eines deutschen Rums aus dem Schwarzwald ins Haus. Die Farbe ist Bernstein. Der erste Dufteindruck verweist ganz klar auf frisch gerösteten Kaffee, beim späteren Schnuppern kommt noch ein Hauch von gesüßter Kaffeesahne hinzu. Auch schokolierte Espressobohnen kommen mir in den Sinn. Das Mundgefühl ist trocken. Dieser Rum fackelt nicht lang, er ist - Zack! - sofort sehr präsent. Im sehr kräftigen Aromaprofil ist die Kaffeenote deutlich zu schmecken. Fruchtige Aromen vernehme ich keine. Der Nachklang hat weiterhin auch richtig Wumms und die Aromen verbleiben noch lange am Gaumen. Im gesamten Verlauf ist der Rum trotz der kräftigen Aromen und der kaum vorhandenen Süße doch stets weich und an keiner Stelle unangenehm scharf oder spritig. In der Brennerei Wild werden viele verschiedene Spirituosen geschaffen, von daher hatte ich einen relativ beliebigen Tropfen, einfach nix Besonderes erwartet. Ich wurde jedoch positiv überrascht!
