A.H. Riise Cream Likör Caramel Cream & Sea Salt

ArtNr.:	11563
Preis:	21,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	17,0 %
Destillerie:	A.H. Riise - Dänemark
Rum-Typ:	Spirituose auf Rumbasis
Shop-Bewertung:	5 von 5 Sternen

Beschreibung

Herrlich weich und cremig ist der **„A.H. Riise Caramel Cream Liqueur“** mit seinen 17% Alkoholvolumen. Hier trifft hochwertiger Rum von den Westindies, genauer gesagt der Insel St. Thomas in der Karibik auf frische Sahne, Karamell und Meersalz. Auf der Basis des A.H. Riise XO Rums entsteht dieser Likörgenuss durch die Beigabe von Gewürzen und frischer Sahne.

Farbe: Hellbraun.

Duft: Leichte Rumaromen eingebettet in Karamellcreme.

Geschmack: Zunächst vollmundig nach frischer Sahne und Minze, dann folgen gerösteter Kaffee und eine erfrischende Salznote.

Nachklang: Warmer und langer Abgang mit Rumgeschmack und einem Hauch von Eiche in Sahne gehüllt.

Fazit: Zum Anbeißen ist dieser samtige und runde Likör mit seiner leicht knackigen, salzigen Note und am besten pur oder auf Eis zu genießen. Man sollte diesen Creamlikör kühl lagern und innerhalb von zwei Monaten verzehren.

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 erlesensten 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:	Elke H
Datum:	2022-12-18
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	Schöne hellbraune Farbe. Duft nach Karamell, leichtes Rumaroma. Als erstes habe ich den Likör pur probiert: Der erste Geschmackseindruck ist frische, vollfette Sahne, dann kommt ein leckeres Kaffee-Toffee-Bonbon. Erst im Nachklang schmeckt man das Salz. Mein Eindruck auf Eis: Hier kommt die Sahnigkeit noch mehr zu Geltung, die Würze geht ein wenig verloren. Ich würde eher den puren Genuss empfehlen. Gut könnte ich ihn mir auch zu einem

(warmen) Schokodessert oder Schokoküchlein vorstellen!
Fazit: Ein ausgesprochen leckerer Likör, extrem mild im Geschmack, dafür umso sahniger. Gelungen!