



Rum Club Private Selection Ed. 33 Fiji 2009



ArtNr.:	11591
Preis:	74,00 EUR
Inhalt:	0.5 l
Alkohol VOL:	60,0 %
Alter:	13 Jahre
Destillerie:	Rumclub - Berlin
Land:	Fidschi
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	---
Bewertung:	

Beschreibung

Mit seiner mittlerweile 33. Edition der „Rum Club Private Selection Edition“ begibt sich der Berliner Abfüller auf eine Reise in den Südpazifik, nämlich zu den exotischen Fiji-Inseln. Gleich erscheinen vor dem inneren Auge tropisch grüne Vulkaninseln mit leuchtend weißen Stränden und türkisfarbenem Meer bewohnt von freundlichen Menschen. Dort herrschen die besten Voraussetzungen für den Anbau von Zuckerrohr und dieser Rum wurde im September 2009 aus der Melasse von Fiji-Zuckerrohr destilliert. Abgefüllt wurde er im Dezember 2022 mit einer Fass-Stärke von 60,4% vol. und der sehr geringen Stückzahl von 302 Flaschen – ein echtes Unikat! Farbe: Leuchtender Bernstein. Duft: Intensive Honignoten in der Nase die umringt von einem Hauch nach Eichenholz sind. Geschmack: Der Rum hat einen kräftigen Körper und schöne Fruchtnoten. Tropische Früchte paaren sich mit sanften Honignoten und einer subtilen Würze nach Holz. Nachklang: Lange anhaltend mit eher trockenem Finish. Fazit: Man spürt hier ganz deutlich den Enthusiasmus und die Liebe zum Detail bei der Produktion und begibt sich mit ihm auf eine Genussreise zu den traumhaften Fiji-Inseln.

Destillerie Info

Rumclub - Berlin

Wer kennt ihn nicht, den deutschen „Rum-Papst“ Dirk Becker? Seit über fünfzehn Jahren versucht er, auf allen Kanälen, Foren, Messen und Events das Thema „Rum als Premium-Spirituose“ in Deutschland voranzubringen und viele Genießer mit der Welt der Rums bekanntzumachen. Mit Stefan Brinkmann und seinem Team ist er im „Rum-Depot“ aktiv, wo es viele Events und einen Shop gibt und sein Unternehmen richtet alljährlich das weltberühmte „German Rum Festival“ in Berlin aus. „Rum Club Private Selection“ ist eine Marke seiner „Spirit of Rum Event GmbH“ und hat sich ganz ausgefallenen, stark limitierten Rums verschrieben die das Sammlerherz regelmäßig höherschlagen lassen.