



Renegade Rum- Etudes Pearls



ArtNr.:	11631
Preis:	49,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	55,0 %
Destillerie:	Renegade - Grenada
Land:	Grenada
Rum-Typ:	Melasse
Shop:	---
Bewertung:	

Beschreibung

Innovativer und terroir-betonter Rum von der Karibikinsel Grenada, dafür steht der **Renegade-Rum**. Laut der Marke spielen die Elemente „Erde, Feuer, Metall, Spirit, Wasser und Holz“ dabei die Hauptrolle und natürlich der Boden und das Mikroklima des grenadischen Zuckerrohres. Jetzt sind die ersten gelagerten Abfüllungen des Renegade Rums in limitierten Mengen erhältlich und das Zuckerrohr des „**Etudes Pearls**“ stammt aus der Küstenebene zwischen Mangroven und Sümpfen, wo auf eisenreichem vulkanischem Laterit eine kräftige und elegante Sorte gedeiht.

Farbe: Heller Bernstein.

Duft: Nach köstlicher Toffee-Süße und würzigen Eichennoten.

Geschmack: Eine aromatische Harmonie, zu Beginn süß und würzig, gefolgt von dunklem Zimt und Eichenholz. Das besondere Zuckerrohr und sein Terroir, geprägt von Vanille und Kokosnuss kommt deutliche zum Vorschein.

Nachklang: Sein üppiger Körper und die verlockenden Gewürze bleiben lange am Gaumen haften.

Fazit: Ein verrückter Small-Batch-Rum, der die Mühen im Herstellungsprozess spüren und das Potential des Zuckerrohrs schmecken lässt. Rund und geschmeidig!

Destillerie Info

Renegade - Grenada



Maximale Transparenz bei der Herstellung, optimale Nutzung des vorhandenen Terroirs, ein junges und ambitioniertes Team und ein über 40-jähriges Wein- und Spirituosen-Know-How machen **Renegade** zu einer der modernsten Rum-Destillieren der Welt. Der in der Whisky-Szene bestens bekannte Unternehmer und ehemalige CEO von Bruichladdich, Mark Reynier hat es sich mit seiner neuen Destille auf der **Karibikinsel Grenada** zum Ziel gesetzt, „Single Farm Origin Rums“ zu produzieren, die geschmacklich genau das Zuckerrohr, die Lage und das Mikro-Klima ihres Bodens widerspiegeln. Seine Vision ist es, einen Rum zu kreieren, der genauso ernst genommen wird, die wie die größten Single Malts der Welt. Dafür nahm er viel Geld in die Hand, man spricht von ca. 25 Millionen US-Dollar, die der Spirituosen-Entrepreneur in die neue Rum-Marke investierte. Der Rum wird nicht aus Melasse hergestellt, sondern aus dem frisch gepressten Zuckerrohrsaft selbst und ist somit ähnlich im Geschmack wie ein Rhum Agricole. Da weltweit der meiste Rum aus dem Abfallprodukt der Zuckerproduktion gemacht wird, wünschte sich Reynier für seinen Rum das Außergewöhnliche, nämlich Rum direkt aus der Pflanze, welche den Geschmack aus dem Feld 1:1 nachvollziehbar macht. Das Zuckerrohr dafür wächst an der nordöstlichen Küste Grenadas, der Hauptinsel der sogenannten Grenadinen und dort sorgen der wilde Atlantik und die stetigen Passatwinde für ein unverwechselbares Klima und sehr fruchtbare vulkanische Böden. Für die Anpflanzungen wurde im Jahr 2015 die landwirtschaftliche Firma CaneCo auf Grenada gegründet. Mittlerweile arbeitet man mit einem Dutzend Farmen der Insel zusammen, die ihr eigenes Zuckerrohr anpflanzen und dieses Renegade zur Verfügung stellen. Um das Terroir im gesamten Prozess vom Feld bis in die Flasche zurückzuverfolgen, wurde ein ausgeklügelter Logistik-Prozess entwickelt. Nach der Ernte kommt das Zuckerrohr innerhalb weniger Stunden ganz frisch in der Brennerei an. Dort wird es dann in einer maßgeschneiderten Zuckerrohrmühle gemahlen, in thermoregulierten Washbacks fermentiert und entweder in einer Pot Still oder einer Small Batch Column Still destilliert, die vom berühmten Hersteller Fortsyths in Schottland hergestellt wurden. Die Destille ist ein modernes Wunderwerk, die sowohl durch und durch ökologisch ist, als auch mit wegweisender digitaler Technik perfekt ausgestattet ist. Sowohl in Sachen erneuerbarer Energien, als auch Wasseraufbereitung und Abfallwirtschaft wird hier vorbildlich und nach neuester Technik gearbeitet. Nach der Destillation kommt jeder Rum zunächst in jungfräuliche amerikanische oder französische Eichenfässer zur Reifung. Renegade Rum ist sowohl in der Farbe als auch in seiner Textur immer natürlich, ungesüßt und nicht kältefiltriert. Es kommen dann wahlweise Single Field Abfüllungen, oder Rums nach dem sogenannten Cuvées-Konzept in die Flasche. Bereits die ersten Abfüllungen waren äußerst vielversprechend und die Rum-Welt schaut mit Spannung und hohen Erwartungen auf die neuen Renegade-Rums. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, Renegade-Rum in Form eines Private Casks zu erstehen. Mittlerweile kommen auch nach und nach fassgereifte Spirits auf den Markt und in Zukunft dürfen wir uns auf ganz natürliche und komplexe Tropfen des „Rum-Rebells“ Mark Reynier und seines jungen und dynamischen Teams aus Grenada freuen!