

AMRUM SPICED RUM

Alkoholvolumen: 43 VOL.-%
Serviertemperatur: 18-20 °C

amRUM

SPICED RUM

EXPERTISE

Der „amRum“ wurde kreiert, um die Legende der Namensgebung zur Insel Amrum zu feiern. Im 18. Jahrhundert war Flensburg die dänische Rumhandelsstadt der dänischen Westindien-Flotte. Die Linie der Handelsschiffe, die Rum oder Melasse aus der Karibik und den Jungferninseln transportierten, führte auf dem Weg nach Flensburg auch an der Insel Amrum vorbei. Die damaligen Insulaner sollen Strandfeuer gelegt haben, die für die Handelsschiffe als Leuchtfeuer zur Orientierung dienten. Einmal auf der Sandbank aufgelaufen, halfen die cleveren Insulaner den Schiffen wieder in tieferes Gewässer zu kommen und ließen sich gerne dafür mit Rum bezahlen. Dann hieß es: Die Männer sind „am Rum“.

Diese hochwertige Spirituose reifte in Ex-Bourbonfässern und entwickelte durch die lange Lagerung eine unverwechselbare Komplexität. Dank der unterschiedlichsten Geschmacksprofile wurde 2018 das perfekte Cuvée für den amRumer Spiced Rum gefunden. Er besticht durch sein weiches, einladendes Aroma, das an Vanille, getrocknete Orangen, Pflaumen und Zimt erinnert.



SÜßE:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
WÜRZE:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FRUCHT:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MILDE:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RAUCH:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SENSORIK

Farbe: honiggelb bis braun

Geruch: Rumtopf, Dörrobst, Pflaumen und Rosinen, leichte Orangen-Anklänge, unverkennbarer charakterstarker Rumstil.

Geschmack: Delikate Rumaromatik, fein-würzige Süße, markant und vollmundig.

Nachklang: Röstnoten klingen warm aus, Dörrobst, rumig, leichte Bitterkeit im Nachhall.

Gesamteindruck: Am Gaumen präsentiert er sich weich und „fluffig“. Er zeigt sich als vielschichtiger Begleiter für zahlreiche Drinks und Cocktails.

PRODUKTDATENBLATT

Artikelbezeichnung:	amRum
Hersteller:	Gebrüder Josef und Matthäus Ziegler Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Rohstoff:	100 % Zuckerrohrmelasse
Rohstoff Herkunft:	Guatemala
Spirituosen Gattung:	Spirituose Spiced Rum
Lagerung:	Ex-Bourbonfass
Alkoholvolumen:	43 VOL.-%
Kennzeichnungspflichtige	
- Zusatzstoffe:	NEIN
- Zutaten:	NEIN
- Allergene:	NEIN
Farbstoff (Zuckercouleur):	NEIN
Zuckerzusatz:	NEIN
Bio:	NEIN
Vegan:	JA
Vegetarisch:	JA
Laktosefrei:	JA
Halal:	NEIN
Koscher:	NEIN
Gebindeeinheit:	1er Karton 6er Karton 4er Karton

Artikel-Nr.	Gebinde Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer Flasche
413400	1/0,50	amRum	4050814025344
413401	1/0,05		4050814025573