

Woher kommt die Idee für den „Auszeit“ Spiced Rum?

Wie viele andere Urlauber, war Familie Schäfer schon öfters in der Karibik. In den Tropen wächst bekanntlich kein Wein. Daher gibt es in den dortigen Hotelbars folglich keine spannenden Wein-Neuheiten zu entdecken. Pure Langeweile für einen passionierten Winzer...

Um nicht ganz „auf dem Trockenen“ zu sitzen, hat sich Herr Schäfer dann einfach intensiv mit dem Thema Rum beschäftigt. Als Tasting-Freak haben ihn vor allem die unterschiedlichen Reifezeiten in verschiedenen Eichenfässern interessiert. Nach dem Urlaub war die mitgebrachte Flasche Lieblingsrum dann natürlich schnell leer getrunken und das Thema war für lange Zeit vergessen. Vor zwei Jahren hat dann ein befreundeter Weinhändler Herrn Schäfer eine exzellente Flasche Rum geschenkt. Dieser Freund ist schon lange im Rumgeschäft tätig und ein Experte auf seinem Gebiet. Während einem Gespräch mit ihm kam die Idee auf, mal einen Rum in eigenen Weinfässern sorgfältig reifen zu lassen.

Wie wird der „Auszeit“ Spiced Rum genau hergestellt?

Nachdem ein hochwertiger Rum aus Panama importiert wurde, konnte das Experiment losgehen. Die große Frage war, wie sich der Rum mit den eingelagerten Weinaromen der Barriques verbinden würde. Ausgewählt wurden gute Rotwein-Fässer, in denen über 4 Belegungen (also 4 Jahre) Lemberger veredelt wurde.

Nach sorgfältiger Reifung war Herr Schäfer mit dem Geschmack sehr zufrieden, aber in der Nase war der Rum noch etwas zu leicht. Das aromatische „I-Tüpfelchen“ fehlte noch. Also wurden verschiedene natürliche Zutaten, so genannte „Botanicals“ aus der Gin-Herstellung getestet, um noch eine zusätzliche Aroma-Note in den Rum zu bekommen. So wurde aus dem Rum ein „Gewürz-Rum“. Die genaue Rezeptur ist natürlich geheim, da sehr viel beschwingte Entwicklungsarbeit in dem feinen Tropfen steckt.

Wie schmeckt der „Auszeit“ Spiced Rum?

Herausgekommen ist ein sehr ausdrucksstarker Spiced Rum. Die Nase ist geprägt von Kaffee und Orange und verbindet sich perfekt mit den Vanille-Noten aus dem Fass. Viel reife Frucht und Eleganz machen diese hochwertige Spirituose sehr geschmeidig auf dem Gaumen. Mit dem Spiced Rum kann man sich eine echte „**Auszeit**“ nehmen und genießen. Bitte verwenden Sie ein möglichst großes Rotweinglas. Die perfekte Genusstemperatur liegt bei 15-18 °C.

Neben einem exzellenten Inhalt war der Familie Schäfer auch ein unverwechselbares, eigenständiges und modernes Etikett sehr wichtig, das die Wertigkeit auch optisch zum Ausdruck bringt.

Für weitere Fragen ist Herr Schäfer gerne für Sie da.