

BAR AÑEJO

Fine drinks Latin food



Die Kolonialzeit brachte das Zuckerrohr Ende des 15. Jahrhunderts in die Karibik, wo die exzellente Bodenbeschaffenheit und ein hervorragendes Klima die Grundlage für den Plantagenanbau des Zuckerrohrs schufen. Man kam schnell auf die Idee, daraus Alkohol zu bereiten. Die erste urkundliche Erwähnung fand das Getränk um 1650 als „rumbullion“ (engl. etwa „großer Tumult“).

Die wichtigste Grundlage für die Herstellung ist Zuckerrohrsaft oder Melasse. Auf den französischen Karibikinseln wird das Getränk aus Zuckerrohrsaft hergestellt („Rhum agricole“). Die meisten Produktionsländer verwenden Melasse („Rhum industriel“).

Guter Rum zeichnet sich durch eine lange Reifung in Holzfässern aus, wobei das zuerst farblose Destillat eine gelbliche und später eine braune Färbung annimmt. Je länger die Reifung, desto abgerundeter erscheint sein aromatisches Geschmacksbild. „Weißer“ Rum reift zwischen 6 - 30 Monaten in Edelstahlfässern, falls Eichenfässer verwendet werden, verliert sich durch Filtrierung die Farbe.

ANTIGUA

English Harbour 5 YO Rum 40% vol.

reichhaltige, dennoch weiche Textur mit gereiften Äpfeln, Zimt, Kokosnussmark, und etwas Eichenholzrauch.

BARBADOS

Plantation Barbados X.O. Rum 20th Anniversary 40%

besonders weich und ausgewogen, mit der exotischen Süße von Zuckerrohr, fruchtig nach reifer Banane, kandierter Orange und gerösteter Kokosnuss, Kakao, Toast und Vanille

Plantation Rum Barbados Grande Reserve 5 YO 40% vol.

vollmundig, wieder mit cremig-weicher Vanille, leicht süßen Tropenfrüchte und Buttergebäck.

Austrian Empire Navy Rum Reserva 1863 40% vol.

leichte, angenehme Sherry-Süße, mit fruchtigen Anklängen von Vanille und gerösteten Bananen.

Ron de Jeremy XO Solera 15 YO Rum 40% vol.

spritzig-süß und verführerisch, seidig weich mit reichhaltigen, getrockneten Früchten, Bourbonvanille und Karamell, untermalt von leichten Holztönen

BELIZE

Bellamy's Reserve Rum Belize Cask Finish 40% vol.

Würzig und süß, Aromen von Melasse, Vanille, Eichenholz und Zimt.

BERMUDA

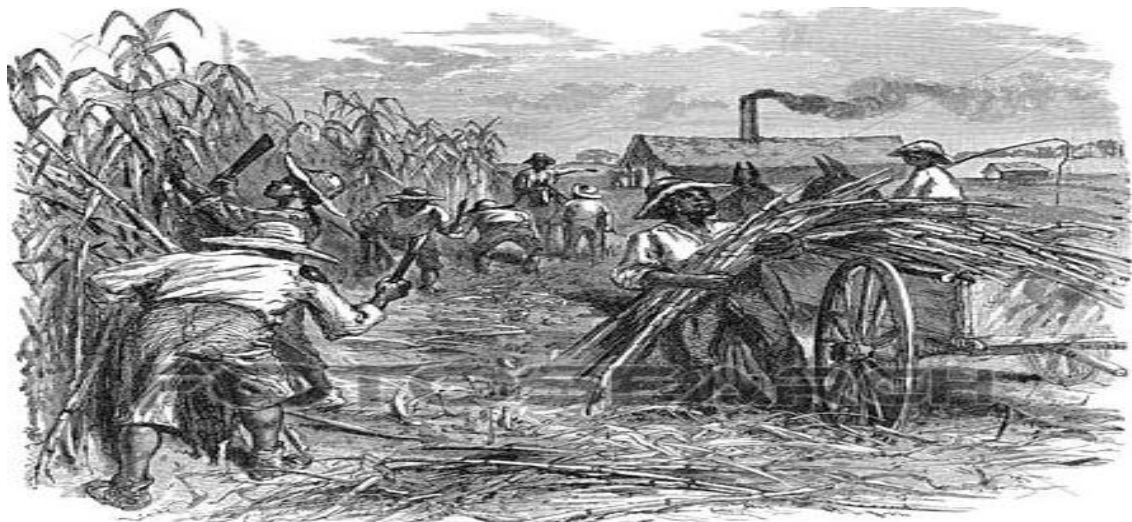
Gosling Family Reserve Rum 40% vol.

elegante Samtigkeit, dabei vollmundig und süß mit Schokolade, Vanille und einem Hauch Leder.

BRAZIL

Leblon Cachaca 40% vol.

weicher und exotischer Körper mit leichter Süße.



CARIBBEAN

Bacardi 8 Reserva Superior 40% vol.

ausgewogener, weicher Körper, mit Bourbonvanille, Tropenfrüchte, Holzwürze und Zartbitterschokolade.

Ron Barco de Cargas 15 Años 40% vol.

Vollmundig - süß - Schokolade - Vanille – Karamell

Pusser's Navy Rum 40% vol

Fruchtige Noten, wie Apfel und Pflaume - Noten von Toffee, Karamell und Vanille

Plantation Pineapple Artisanal Infusion 40% vol.

viel fruchtiges Ananasfleisch, Vanille und Karamell, schön sanft am Gaumen.

Plantation Overproof Rum Guyana, Jamaica & Barbados 69% vol.

kraftvoll, dabei überraschend seidig, mit einer bunten Palette aus getoasteten Bananen, Bourbonvanille und cremigem Karamell.

COLOMBIA

La Hechicera Fine Aged Rum 40% vol

seidenweiche Textur mit Tropenfrüchten, gerösteten Kaffeebohnen und einem Hauch Tabak.

Dictador 20 Años 40% vol.

seidenweich im Mund, mit Toffee, etwas Ahornholz, cremiger, dunkler Schokolade, Kaffee und einer Nuance Eiche.

CUBA

Santiago de Cuba Extra Añejo 12 Años

dunkle Schokolade, Vanille, Gewürztöne

Havana Club Seleccion de Maestros 45% vol.

sehr vitaler Körper, mit dichter Würze, flankiert von voluminösen Kakao-Noten, Kaffee, Tabak, Karamellcreme, Holznoten, Nüssen und einer Nuance von kandierten Tropenfrüchten.

Ron Mulata Añejo 15 Años Rum 38% vol.

dezente Süße, harmonische Balance aus fruchtigen Noten von Dörrfrüchten, gepaart mit Vanille und exotischen Noten von Kokosnuss, dazu holzige Anklänge

Legendario Elixir de Cuba 34% vol.

Aufgrund seiner süße und dem Alkoholgehalt von nur 34%, ist der Legendario ein Gaumenschmeichler für Profies und auch für Neu-Geniesser.

COSTA RICA

Ron Centenario Fundación 20 Años 40% vol.

vollmundig, elegant und mild, Noten von Banane, Sternanis, gerösteten Nüssen, Zimt und Tabak, mit einer karamelligen Süße.

Centenario 12 Años Gran Legado

Süß - mild vollmundig - Banane - Sternanis - geröstete Nüsse

DOMINICAN REPUBLIC

Quorhum QRM 23 Años Solera 40% vol.

zu Beginn noch eine süße Fruchtfülle, die langsam in cremige Bourbonvanille übergehen, und dann überraschend von intensiv-würzigen und leicht trockenen Noten, wie etwa Tabak und Karamell abgelöst werden.

Presidente Marti 23 YO Rum 40% vol.

Süß - Würzig - fruchtig - Holz - hat einen herrlich lange anhaltenden Abgang

Brugal 1888 Gran Reserva Familiar 40% vol.

leicht und überaus angenehm, mit einer gut abgestimmten, zurückhaltenden Süße, Noten von Vanille und Kaffee, gefolgt von ledrigen Eindrücken und Minze

EL SALVADOR

Ron Cihuatan 12 Años Solera Reserva Especial

dichter und würziger Körper, mit Nüssen, Gewürzen, delikaten Tanninen und einer elegant süßen Note.

FRANCE

Spytail Black Ginger Rum 40%

GERMANY

Old Man Project Four Vanille Cane Spirit 40% vol.

Seidig und ausgewogen, Aromen von süßem Karamell, Milkschokolade, aromatischer Vanille und verschiedenen Nüssen. Im Hintergrund vernimmt man eine Spur von Gewürzen.

GUATEMALA

Botran Solera 1893 Añejo Rum 40% vol.

weich, mundfüllend, die in der Nase wahrgenommenen Aromen sind auch am Gaumen präsent. Dazu gesellt sich eine angenehme Zuckerrohrnote und Anklänge von Schokolade.

Ron Zacapa Centenario 23 40% vol.

mild, mit einer sagenhaften Aromenvielfalt - mit Noten von Schokolade, Honig und Kaffee und einer ansprechenden Toffee-Süße

GUYANA

El Dorado Rum 12 YO 40% vol.

Süß - Vanille - Eiche - Karamell

Dos Maderas PX 5 + 5 Rum 40% vol.

Rosinen - Feigen - Süße von Vanille - Nuss holzig – Sherrynoten

INDONESIEN

Naga Indonesia Double Cask Aged Rum 40% vol.

seidig und fruchtig-würzig, Mangos, Zitrusfrüchte, Bananen und ein gewisser exotischer Teint getragen von cremiger Vanille und Zimt betören die Zunge

JAMAICA

Mezan Rum Jamaica XO 40% vol.

Fruchtig, mit deutlichen Noten von Melasse – herrlich weich, rund und vielschichtig

MARTINIQUE

Clement Rhum Agricole VSOP 40% vol.

eidenweich, mit Eichennoten, Vanille und saftigem Kokosmark.

MEXICO

Mocambo Anejo 20 Años Rum 40% vol.

weich, mit Noten von Nuss, Marzipan und Holz

NICARAGUA

Flor de Cana Grand Reserve 7 Años 40% vol.

seidige, mittelschwere Textur, mit cremigem Kakao, Vanille, getrocknetem Kokosmark und Vollmilchschokolade.

PANAMA

Zafra Master Reserve 21 Años 40% vol.

weich, mit trockenen Akzenten und einer leichten karamellig/vanilligen Süße und fruchtigen Noten von Birnen und Johannisbeeren, im Zusammenspiel mit holzigen Tönen

Malecon Reserva Superior 18 Años 40% vol.

starker und tiefer Körper, mit leichter Würze seidiger Schokoladencreme, Kakao, anheimelnder Süße und einem pinkant-scharfen Akzent.

Malteco 10 Años 40% vol.

weich und vollmundig, mit einer großen Portion fein justierter Gewürze, Bourbonvanille, Honig und Kakao.

Compañero Ron Panama Extra Añejo 54% vol.

Üppig und süß, dominierende Aromen von Milchschokolade und Kakao. Am Rand nimmt man etwas Eichenholz und ein wenig Orange wahr.

PERU

Ron Millonario Aniversario Cincuenta 50% vol.

süße Textur mit Honignoten, Orangen, dunklen Beeren, Bourbonvanille, Rosinen, Eichennoten und hintergründiger Würze.

PHILIPPINES

Don Papa Rum 40% vol.

Delikat im Mund mit einem langen Finish. Noten von Vanille, Honig und kandierten Früchten

SPAIN

Arehucas Añejo Reserva Especial 18 YO Rum 40% vol.

intensiv und üppig, interessanterweise ohne die typische Süße und Fruchtigkeit - mit einer schönen Balance aus cremiger Vanille, Karamell und viel Würze, sowie holzigen Noten:

TRINIDAD & TOBAGO

Angostura 1787 Caribbean Rum 40% vol.

mittelschwere, sehr facettenreiche Textur mit Dörrobst, Südfrüchten, grünen Äpfeln, Karamellcreme und würzige Eichennoten.

UNITED STATES VIRGIN ISLANDS

A.H. Riise Danish Navy Rum 40% vol.

mollig-weicher und süßer, Sirup-artiger Körper mit süßen Orangen (erinnert stark an einen Cointreau), Karamell und Anis, allerdings kontert hier noch einmal eine kraftvolle Eichenwürze.

VENEZUELA

Ron Roble viejo Ultra Añejo 40% vol.

Vanille und Nüssen – Orangenschalen – Berren-Fruchtig - Herbsüß

Botucal Reserva Exclusiva Rum 40% vol.

Nuancen verschiedener tropischer Früchte, Schokolade und Karamelltoffee.

Botucal Planas 47% vol.

Vanille - Karamell - leicht würzig - etwas Pfeffer

Santa Teresa 1796 Antiguo de Solera Rum 40% vol.

weicher und runder Körper mit Frucht, gerösteten Nüssen, cremiger Vanille, Eichenholz, Karamellcreme und eine Spur Kakao.

Santa Teresa Gran Reserva 40% vol.

Karamell - leichte Vanillenote - feine Gewürzen

Pampero Aniversario Rum 40% vol.

geschmeidig, weich, Vanille- und Röstnoten, kandierte Zitrusfrüchte, Honig

Cacique 500 Extra Añejo 40% vol.

Vollmundig - elegant - süß - leicht herbes Aroma

Caracas Club Añejo 40% vol.

Leichte Gewürze - erinnert an Zuckerrohr

**Thank you for visiting!
Vielen Dank für Ihren Besuch!**

Reservierung für Rum Tasting
Tel.: +49 511 49537241 / info@bar-anejo.de / www.bar-anejo.de

Endpreise inklusive Mehrwertsteuer / Prices include service and tax.