Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

319919

RUM1823 - Swiss Rum 40% Vol.

Etter Söhne AG Distillerie Zug

Alkohol	40 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Zur Herstellung unseres RUM1823 verwendet man bei Etter goldbraune, natürlich aromatische Zuckerrohrmelasse von einem kleinen Zuckerrohrproduzenten aus Jamaika. Die Zuckerrohrmelasse wird fermentiert und der dabei entstandene Alkohol wird über den Destillationsprozess konzentriert. Anschliessend erfolgte die Reifung über 7 Jahre in gebrauchten amerikanischen Bourbon Holzfässern. Dadurch erhält er seinen unverwechselbaren Geschmack und die schöne Farbe. In den Tropfsteinhöhlen der Höllgrotten in Baar sorgt die Natur für eines der reinsten Wasser der Schweiz. Dieses Urquellwasser veredelt den RUM1823. Unzählige Versuche und Degustationen waren notwendig, um den RUM1823 zur Perfektion zu bringen. Zum 150-Jahr-Jubiläum im Jahr 2020 konnte man bei Etter das erste Lot abfüllen. Und weitere ästille Reservenô liegen in den Zuger Kellern. Sie reifen in den nächsten Jahren nach und nach zu einem Gedicht heran Intensiv golden im Glas. Bouquet aus Banane, Bitterorange, Zwetschge und Muskat. Röstnoten mit ein wenig Ingweraromen. Geschmack: voller, reicher Körper, Orange, Süßholz und flüchtige Holznoten, Karamell. Vollendet mit langem, wärmendem Finale. 5 cl RUM1823, 1 cl Lime Juice, ein Spritzer Zuckersirup. Alles über Eiswürfel in einen Tumbler geben und verrühren. Mit Ginger Beer auffüllen und mit einem Limettenachtel abspritzen. Mit Limettenscheibe dekorieren.

Land **Schweiz**

Das Alpenland Schweiz ist mit ca. 15.000 ha ein kleines Weinland. Die Weinbaugebiete sind über das ganze Land verteilt und liegen in den klimatisch geeigneten Gebieten, teilweise bis in Höhen von 1200m Seehöhe. Schweizer Weine werden zum Grossteil in der Schweiz selbst getrunken, lediglich 1-2% der erzeugten Menge wird exportiert. Hauptrebsorte ist Chasselas mit einem Anteil von 36% an der Gesamtrebfläche, gefolgt von Pinot Noir mit 31%.

Erzeuger **Etter Söhne AG Distillerie Zug**

ETTER - unser Feuer brennt seit über 150 Jahren Bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei Etter. Seit Gründung des Familien-Unternehmens im Jahre 1870 beherrscht dieser Anspruch das gesamte Tun und Wirken. Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und alle Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt sein Gütesiegel. Schlicht und einfach einen Namen: Etter. Dank Ihnen folgen wir unserer Berufung bereits in vierter Generation mit Herzblut und Engagement. Mit grossem Stolz blicken wir als unabhängiges Familien-Unternehmen glücklich auf über 150 Jahre gelebte Tradition zurück. Der Familienname ETTER steht für Qualität - heute und in Zukunft.

Zutaten

Stand 11.09.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de