

Rum bei Borgsis Weine

Plantation Barbados XO

Art.Nr. 71605

Preis 43,90 €

20th Anniversary

Cuvée aus verschiedenen sehr alten Barbados-Rums. 12 Jahre Reifung in Bourbon-Fässern auf Barbados. Anschließend 12 Monate in kleinen ehemaligen Cognacfässern aus französischer Eiche in den Kellern von Chateau de Bonbonnet/Cognac gefinisht.

(double aging) Dadurch unvergleichlich weich und voll.

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

Abgang: Geschmack und Duft bleiben noch lange erhalten.

40 %, 0,7 l, Barbados

Plantation Pineapple

Art.Nr. 71602

Preis 30,70 €

Zur Herstellung dieses Rums wird zunächst die Schale der Ananas in Plantation 3 Stars White eine Woche lang eingelegt. Anschließend erfolgt die Destillation des Mazerats in Pot Stills. Das Fruchtfleisch der Ananas lagert 3 Monate lang in Plantation Original Dark Rum. Dann wird ein Cuvée dieser beiden Rums für 3 Monate in Holzfässer gelegt.

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

Abgang: lang und fruchtig anhaltend.

40 %, 0,7 l, Trinidad

Plantation Barbados

Art.Nr. 71603

Preis 22,90 €

Grande Reserve

Barbados Grande Reserve ist eine Cuvée aus mehreren – um und bei 5 Jahre alten – Rums von der Karibikinsel Barbados, der nach seiner Reifung in ex-Bourbon-Fässern eine mehrmonatige Nachreifung in Frankreich in ehemaligen Cognac-Fässern erfährt.

Geschmack: Anfangs noch ein wenig Biss, dann aber recht weich werdend, viel Frucht, leichter Honigton und harmonisch eingebundene Eiche, ausgewogen, flambierte Bananen, Kokosnuss und getrocknete Früchte.

Abgang: langer fruchtig-süßer Abgang.

40 %, 0,7 l, Barbados

Plantation Original Dark

Art.Nr. 71601

Preis 15,90 €

Double Aged Rum, der erst auf Jamaica in ausgebrannten Bourbon-Fässern reift, anschließend Weiterreifung in Frankreich in Cognac-Fässern.

Geschmack: Angenehme Süße mit Noten von Bananen, Vanille und Röstaromen.

Abgang: Langer, fruchtiger und präsender Abgang.

40 %, 0,7 l, Barbados und Jamaica

Plantation Black Cask

Art.Nr. 71639

Preis 25,90 €

Zuerst lagern die Rums des Plantation Black Cask in ihren Herkunftsländern Barbados und Peru für einige Jahre in ex-Bourbon Fässern. Anschließend werden sie zum Blend vermählt und verbringen ein gemeinsames Jahr in kleinen, ehemaligen Cognac-Fässern in Frankreich, wodurch dieser Black Cask enorm feine und teils sehr blumig-würzige Noten erhält.

Sehr intensiv ausgekohlte Eichenfässer nennt man in Fachkreisen oft "black casks"

Geschmack: intensiv und würzig mit Karamell, Kokos und Muskat

Abgang: lang, blumig mit Nuancen von Nuss und Rauch.

40 %, 0,7 l, Barbados und Peru

Ron Centenario 30 Jahre

Art.Nr. 71638

Preis 107,00 €

Edicion Limitada

Krönung des Rums, Limitierte Ausgabe. Ein Juwel von Rum.

Der Centenario Edicion Limitada 30 aus Costa Rica ist ein Rum, der mit seiner Reifezeit von 30 Jahren mit Leichtigkeit aus der Masse an Rums emporhebt. Die Reifung erfolgte in Weißeiche-, Sherry- und Moscatel-Fässern im Solera-Verfahren.

Die Masterblender von Centenario International öffneten für den Edición Limitada ihre ältesten Eichenfässer, um diese glänzende Rum-Komposition zu erschaffen.

Nase: Voluminöser Duft nach Holz, begleitet von cremiger Vanille und fruchtig-süßen Nuancen von Zuckerrohr und tropischen Früchten, sanft untermalt von frisch geröstetem Kaffee, Marzipan und Kräutern.

Geschmack: vollmundiger, würziger und sehr milder Geschmack nach Karamelltoffées, Bourbonvanille und Kaffee, in perfekter Harmonie mit Südfrüchten und getoastetem Eichenholz

Abgang: Langanhaltend mit würzig, süßer Eiche, Schokolade und Nüssen.

40 %, 0,7 l, Costa Rica

Ron Centenario Fundacion 20 Jahre

Art.Nr. 71640

Preis 46,90 €

Der 20 Jahre alte Fundación von Ron Centenario ist ein ganz besonderes, individuelles Gustostück aus dem schönen Costa Rica. Der enorm nuancenreiche Rum glänzt mit mannigfaltigen Düften und einem äußerst milden, runden und vielseitigen Geschmackserlebnis.

Geschmack: äußerst vollmundig und elegant mit vielseitigen Aromen von reifen Bananen, würzigem Sternanis, gerösteten Nüssen, einer Spur Tabak, feinem Zimt und einer Karamell ähnlichen Süße.

Abgang: Der unheimlich lange anhaltende und charakterstarke Abschied wird von frisch gemörsertem Pfeffer begleitet.

40 %, 0,7 l, Costa Rica

Kirk and Sweeney 18 Jahre alt

Art.Nr. 71606

Preis 48,90 €

Kirk & Sweeney war ein berühmtes Schmugglerschiff, das während der Prohibition Anfang des 20. Jahrhunderts über einen geheimen Seeweg feinsten Rum aus der Karibik in den Nordosten Amerikas schmuggelte. Auf der zwiebelartigen Flasche erkennt man eine alte Seekarte welche die heimliche Route des Schoners zeigt. Das Schiff wurde 1924 von den Behörden beschlagnahmt und stillgelegt, die Rumproduktion ist jedoch noch bis heute aktiv. Destilliert aus bestem dominikanischen Zuckerrohr und 18 Jahre in amerikanischen Weißbuche-Fässern zur Reife gebettet. Kein Solero-Rum.

Geschmack: Rosinen, leichte Holznoten, Karamell, Gewürze und Vanille.

Abgang: sanft und süß, mit cremiger Vanille gegen Ende des langen Abgangs.

40 %, 0,7 l, Dominikanische Republik

Kirk and Sweeney 23 Jahre alt

Art.Nr. 71608

Preis 50,70 €

Kirk & Sweeney war ein berühmtes Schmugglerschiff, das während der Prohibition Anfang des 20. Jahrhunderts über einen geheimen Seeweg feinsten Rum aus der Karibik in den Nordosten Amerikas schmuggelte. Auf der zwiebelartigen Flasche erkennt man eine alte Seekarte welche die heimliche Route des Schoners zeigt. Das Schiff wurde 1924 von den Behörden beschlagnahmt und stillgelegt, die Rumproduktion ist jedoch noch bis heute aktiv. Destilliert aus bestem dominikanischen Zuckerrohr und in amerikanischen Weißbuche-Fässern zur Reife gebettet. Kein Solero-Rum, also wirklich 23 Jahre alt, das ihn zum einen der ältesten Rums auf den Weltmarkt macht.

Geschmack: Noten von Vanille, Karamell, Toffee und Schokolade. Röstaromen, Holz und Nelken gesellen sich dazu

Abgang: weiche, angenehme Süße, harmonisch und langanhaltend.

40 %, 0,7 l, Dominikanische Republik

Ron Zacapa 23 Jahre

Art.Nr. 71643

Preis 49,90 €

Sistema Solera

Der Ron Zacapa 23 Sistema Solera ist ein Super-Premium-Rum voller Charakter und Charme. Geschmack: Vollmundig, weich und geschmeidig, Süße mit Geschmack von Nougat, Karamell und Trockenfrüchte.

Abgang: Langanhaltend und ölig süß. Schokolade und etwas Eiche bilden den Abschluss
40 %, 0,7 l, Guatemala

Mount Gay XO

Art.Nr. 71632

Preis 39,50 €

Triple Cask

Hierbei handelt es sich um einen finessereichen Blend aus Destillaten, die rund 17 Jahre lang in Eichenfässern auf Barbados gelagert wurden.

Geschmack: Herbes Malzbonbon, Tannin, ausgeprägte Würze, gebrannte Nüsse.

Abgang: Sehr lange am Gaumen, würzig mit herben Noten.

43 %, 0,7 l, Barbados **momentan vergriffen**

Ron Malteco 15 Jahre

Art.Nr. 71637

Preis 29,90 €

Malteco Rum aus Panama wird aus Virgin Cane Honey (Zuckerrohrsaft nach der ersten Pressung) destilliert. Danach werden die Eichenholzfässer zur Reifung für mindestens 15 Jahre auf eine Höhe von ca. 2.300 Metern in die Hochebene von Quetzalteca in Guatemala verbracht.

Geschmack: weich, süß und intensiv, mit Schokolade, Vanille, Karamell und einer überraschend malzigen Note.

Abgang: langer, seidig-cremiger Abgang.

40 %, 0,7 l, Panama **momentan vergriffen**

El Dorado 12 Jahre

Art.Nr. 71636

Preis 29,90 €

Die Angabe von 12 Jahren beläuft sich nicht etwa auf die ältesten Destillate des Blendings wie bei Solera-Rum, sondern auf das Jüngste. Manche Komponenten des Rums konnten länger im Fass aus amerikanischen Ex-Bourbon-Eichenfässern lagern.

Was ihn so besonders macht? Das Zusammenspiel des Guyana Rums mit seiner kräftigen Komplexität und für diesen Rum die ungewohnte Süße! Dies macht diesen Rum einzigartig!

Geschmack: Rund, ganz leichte, feine Eichennote und würzige Süße.

Abgang: fein, würzig und lang mit etwas Karamell.

40 %, 0,7 l, Guyana

A.H. Riise

Art.Nr. 71641

Preis 43,90 €

X.O. Ambre d'Or Reserve

Der A.H. Riise XO Reserve Ambre d'Or Rum stammt nicht von einer der ausgewiesenen Rumhochburgen, sondern von einem Eiland der U.S. Virgin Islands. Die genaue Produktbezeichnung weist schon darauf hin, was den Rum so besonders macht und warum er mit kaum einer anderen Abfüllung vergleichbar ist: Er durfte nicht wie die meisten Rumsorten nur in Bourbonfässern oder Whiskyfässern - oder auch in ehemaligen Cognac-, Portwein- oder Sherryfässern - reifen, sondern erhielt sein Finishing in Ex-Sauternes-Fässern. (edelsüßer Weißwein) Das erklärt, warum man als Experte im Aroma und im Geschmack des Rums einen Hauch von Wein verspürt. Beim A.H. Riise XO Reserve Ambre d'Or Rum wird ersichtlich, wie sehr die Reifelagerung sowohl in der Dauer als auch in der Fassart Einfluss auf die Spirituose nimmt.

Geschmack: Weiche Honigsüße, mit Trockenfrüchten, Vanillearoma und einem Hauch von Wein

Abgang: cremig, langanhaltend, fruchtig

42 %, 0,7 l

Ron Legendario Anejo

Art.Nr. 71644

Preis 24,90 €

Diese kubanische Spezialität ist nicht irgendein Massenprodukt. Der Legendario Anejo Rum wird nach dem Ende des Destillationsprozesses in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gelagert, um ihn im tropischen Klima Kubas zur vollen Reife gelangen zu lassen. Er wird aus Melasse destilliert und lagerte im Solera-Verfahren für 9 Jahre in Ex-Bourbonfässer aus amerikanischer Weißeiche. Es entstand ein intensiver, würzig süßer Rum mit Aromen von Vanille und Gewürzen.

Geschmack: süße Fruchtnoten, Zimt, Vanille, Kakao und Eichenholz.

Abgang: Rund und lang, geprägt von einer süßen, angenehmen Würze

40 %, 0,7 l, Kuba

Ron Barcelo Anejo

Art.Nr. 71607

Preis 17,90 €

3 Jahre Lagerung in ausgesuchten Eichenfässern.

Kenner genießen ihren Ron Barcelo Anejo 3 Jahre pur und erleben so ein

Geschmacksabenteuer. Für Barkeeper ist der Ron Barcelo Anejo 3 Jahre als Basis für exotische Cocktails unverzichtbar. Mit diesem köstlichen Tropfen werden Cocktailkreationen zu unvergesslichen Genüssen. Auch in Verbindung mit Limonaden und Cola bildet der Rum eine perfekte Grundlage.

Geschmack: Röstaromen und Zuckerrohr, gepaart mit würzigen Klängen.

Abgang: akzeptable Länge, mild und angenehm.

37,5 %, 0,7 l, Dominikanische Republik

Bacardi Carta
Blanca Superior

Art.Nr. 71634

Preis 13,60 €

Der klare Bacardi Carta Blanca Superior Rum überzeugt durch eine hohe Qualität und einzigartigen Geschmack. Was dieses Produkt von normalen Blancos abhebt, ist die kurze Lagerung in amerikanischen Weißeichenfässern. In diesen verbleibt der Rum mindestens ein Jahr, wodurch die gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet werden kann. Vor der Abfüllung ist eine umfangreiche Holzkohle-Filterung in drei Durchgängen notwendig, sodass die klare Farbe des Bacardi Carta Blanca Superior gegeben ist.

Der klare und milde Bacardi Carta Blanca Superior Rum lässt sich pur ebenso wie in sehr unterschiedlichen Drinks genießen. Die Vielfältigkeit ergibt sich aus dem nicht dominierenden Eigengeschmack.

Geschmack: blumig, leicht und fruchtig.

Abgang: dezente Bananennote.

37,5 %, 0,7 l, Bermuda

Borgsis Weine & Spirituosen
Donaustr. 40
86633 Neuburg/Joshofen
Tel. 08431 42190
Email info@Borgsis-Weine.de
www.borgsis-weine.de