

El Ron del Artesano Tasting Box

Rum wird heute auf der ganzen Welt hergestellt, seine Ursprünge liegen jedoch in der Karibik, in den ehemaligen Kolonien, mit Ihren vielfältigen Inseln.

Alle Rums dieser Box stammen aus Panama, einem für Rum ebenfalls bekannten Land.

Im Gegensatz zu Whisky oder Gin wird Rum nicht aus Getreide gewonnen, sondern aus Zuckerrohr.

Hergestellt wird er heute zu 95% aus der sogenannten Melasse, wie auch alle Rums in dieser Box, bei dieser der frische Zuckerrohrsaft zu Sirup eingekocht wird. Jedoch hat sich auch das Brennen aus dem frischen Zuckerrohrsaft etabliert. Der Kunde hat heute eine breitgefächerte Auswahl von ungesüßt bis süß, von grasig-herb bis fruchtig.

El Ron del
Artesano

Artesano Rum– eine Schwarzwälder Geschichte

1887 wurde Viktor geboren, dessen Vater genau 7 Jahre zuvor seine eigene Brennerei und Holzwerkstatt eröffnete und sich auch der Küferei, also der Produktion von Fässern, verschrieb.

Als Viktor 18 Jahre alt war zog es ihn in die weite Welt und er wollte mehr über die Produkte erfahren die in den Fässern seines Vaters gelagert wurden.

Nach einiger Zeit auf Reisen kehrte er nach Hause zurück und übernahm den Betrieb seines Vaters.

Die Liebe zu edlen Spirituosen bewegte ihn dazu seine eigenen Destillate herzustellen und in seinen Holzfässern zu veredeln. Jetziger Geschäftsführer Sebastian Lauinger lässt die Fässer nach einigen Jahren Reifung in Panama nach Villingen-Schwenningen importieren und diese dort in unterschiedlichsten Fässern nachreifen. Alle Artesano Rums werden nicht gesüßt und wurden im Column-Still Verfahren gebrannt.

Ruby Port Cask Finish, 8y.

Der Duft dieses Artesano Ruby Port Casks ist zuerst geprägt von roten Fruchtnoten die an Kirsche und Dörrpflaume erinnern. Nach etwas Zeit im Glas tritt ein Hauch Vanille zum Vorschein und getrocknete Orange.

Am Gaumen zeigt er sofort seinen schmeichelhaften Charakter; er wirkt geradezu saftig und ölig.

Die Noten von Kirschsafte, Sahnebonbons und Vanille bleiben auch hier präsent.

Er ist insgesamt sehr cremig und auch der Abgang bleibt weich und abgerundet, gelagert wurde er zum Schluss in einem ehemaligen Ruby Portwein Fass.

0,7l 42,50

Tawny Port Cask Finish, 9y.

Der Duft startet süß mit nur leichten Holznoten. Die Aromen erinnern an Trockenpflaumen, Walnuss und Orangenmarmelade. Ein wenig eingekochte Banane ist auch mit dabei, wobei man hier von Kochbananen sprechen sollte, die bekanntermaßen nicht so süß sind.

Eine gelungene Komposition aus Melasserum-Noten und dem Tawny-Port Cask.

Am Gaumen wirkt er sehr rund und ausgeglichen. Die Noten von Walnüssen kommen noch stärker zur Geltung. Dazu zeigt er viel Schmelz am Gaumen und erinnert an Nougat und Pfirsich. Im Abgang kommt eine leichte Holznote, wobei dieses Batch fast durchgängig sehr viel Schmelz zeigt und sehr cremig ist. Gelagert wurde er zum Schluss in einem ehemaligen Tawny Portwein Fass.

0,7l 49,90

Amarone Cask Finish, 7y.

In der Nase zeigen sich feine Fruchtnoten die an Orangen und Kumquats erinnern.

Dazu kommen eine leichte Vanillenote und der Duft nach Sauerkirschen.

Die Zitrusnoten bleiben dabei aber im Vordergrund und dominieren den Duft.

Am Gaumen ist der 7-jährige Artesano und rund und fruchtig, wirkt dabei gar leicht und die Noten nach Kumquats kommen noch deutlicher zum Vorschein.

Die Vanillenote und die Orangennoten spielen mit dem Gaumen und er bleibt bis zum Abgang rund und weich. Gelagert wurde er zum Schluss in einem ehemaligen Amarone Fass, einem Rotwein aus Venetien.

0,7l 39,50

Garnatxa Sweetwine Cask Finish, 12y.

Die Nase startet mit süßen Aromen nach Orangensaft, Weinbergspfirsich, weißen Blüten und Karamellbonbons. Nach kurzer Zeit im Glas passiert etwas Spannendes und es kommen Noten nach Butterkeks und Pfeffer dazu.

Am Gaumen zeigt er sich auf der Zungenspitze cremig und fruchtig-süß, doch auf dem Weg über die Zunge offenbart er sein volles Potenzial. Die Note nach Orange und Karamellbonbon bleibt und es kommt eine gut eingebundene, prägnante Holznote dazu. Das Karamell erinnert im Abgang fast an salziges Karamellgebäck. Ein komplexer und aromatischer Rum mit viel Charakter. Gute Holzwürze und sehr vielschichtig. Zum Gelagert wurde er zum Schluss in einem Garnatxa Süßweinfass aus Katalonien.

0,7l 65,00

Oloroso Cask Finish, 2007

Der Duft erinnert sofort an den Oloroso, mit seinen duftigen Noten. Er erinnert an Mandeln, gebackene Banane, Ananas, sogar Kiwi und Limette. Die 44,4%vol stehen ihm gut und er wirkt auf der Zunge samtig und rund. Die Mandelnote erinnert jetzt mehr an Marzipan-Orangen-Schokolade, wobei die Orange sich mit der Zeit stärker durchsetzt. Im Abgang ist er wärmend und zeigt etwas mehr Kraft. Kein Einsteiger-Rum aber dafür umso facettenreicher. Gelagert wurde er zum Schluss in einem Oloroso Sherry Fass.

0,7l 59,50

Peated Cask Finish, 10y.

In der Nase zeigt er sofort seinen Einfluss durch das Whiskyfass. Dass es ein getorfte Bunnahabhain war, der zuvor in dem Fass reifte, riecht man sofort. Es kommt eine feine Torfnote gepaart mit Rumnoten zum Vorschein. Dazu kommen süße Noten von weißer Nougatschokolade, Limette und Zitrus. Am Gaumen zeigt sich zuerst die Whiskynote, diese wird nur kurz unterbrochen durch einen Hauch Orange und es erinnert auch hier wieder an Schokolade. Im Abgang zeigt sich das Holz und die Whiskynote wieder deutlich, wobei er ausgeglichen und rund wirkt. Dennoch bleibt er ein Exot und ist sicherlich für viele Whiskyfans ein spannender Ausflug in die Welt des Rums.

0,7l 49,90



Scannt den QR-Code und gebt uns Feedback!