



KIRK AND SWEENEY DOMINICAN RUM GRAN RESERVA SUPERIOR

CHF 68.00 inkl. MwSt.

Kirk and Sweeney

Region: Santiago de los Caballeros / Dominikanische Republik

Kategorie: Brauner Rum

Alkohol: 40 % vol

Flaschengrösse: 75 cl



SKU: 636

Kategorien: [Dominikanische Republik](#), [Kirk and Sweeney](#), [Rum](#), [Spirituosen](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser exzellente, dominikanische Rum wird von J. Armando Bermudez & Co., der ältesten Rumbrennerei der Insel, für die kalifornische 3 Badge Beverage Corp. produziert.

Der Kirk and Sweeney Rum hat ein klassisches dominikanisches Aromenprofil, obwohl er aus schwarzer, fermentierter Melasse (in den USA Blackstrap-Melasse genannt) und nicht, wie viele dominikanische Rums, aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt wird.

Blackstrap-Melasse, ein Nebenprodukt der Rohrzucker Gewinnung, fällt nach mehrmaligem Einkochen des Zuckerrohrsirups an.

Pate bei der Namensgebung stand der gleichnamige, berühmte Schoner, mit dem während der Prohibition in den 1920er Jahren auf einem geheimen Seeweg Rum aus der Karibik nach New York geschmuggelt wurde. Das Schiff ging jeweils vier Meilen vor der Küste von New York, also knapp ausserhalb der Drei-Meilen-Gebietsgrenze, vor Anker. Schnellboote aus New York legten daneben an, luden den Rum um und schmuggelten ihn zurück in die Stadt.

Im Jahr 1924 beschlagnahmte die Küstenwache Schiffe, die Spirituosen in die USA schmuggelten, auch wenn sich diese technisch gesehen, ausserhalb der Gerichtsbarkeit der USA befanden. Die Kirk and Sweeney, davon auch betroffen, wurde in Chase umbenannt. Sie wurde fortan von der US-Küstenwache als Ausbildungsschiff eingesetzt.

Der Gran Reserva Superior Rum besteht aus einer Selektion von 6 - 25 Jahre alten Rums, welche in verschiedenen amerikanischen und französischen Eichenfässern gereift werden. Dieser edle, vollmundige Rum wird einer Zwiebelflasche geliefert, auf deren Rückseite eine alte Seekarte, die heimliche Route des Schoners zeigt.

Degustation:

In der Nase Noten von Trockenfrüchten, süssem, getoastetes Brot, begleitet von einem Hauch Toffee, Mandeln, Honig, karamellisiertem Zucker und Vanille. Am Gaumen komplex, rund und weich, intensive Süsse von frischen, wie auch getrockneten Früchten. Im Abgang sanft, Karamell- und Sherrynoten, etwas Mandel und Vanille.