


## KIRK AND SWEENEY DOMINICAN RUM RESERVA

**CHF 48.00** **inkl. MwSt.**

**Kirk and Sweeney**

Region: Santiago de los Caballeros / Dominikanische Republik
Kategorie: Brauner Rum
Alkohol: 40 % vol
Flaschengrösse: 75 cl

**SKU:** I390100.050-1-1-3-1-1-1-1-1-1-1-1-1
**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, berüchtigte 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 Reserva Rum besteht aus einer Selektion von 3 – 14 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:**
Tief mahagonifarbener Rum, süsse Aromen in Richtung Zuckerrohrhonig gepaart mit den erdigen Noten des Zuckerrohrs, einem Hauch von Vanille, delikaten Eichennoten, Karamell und getrockneten Früchten. Am Gaumen zu Beginn eine angenehme Nektarsüsse, die einer gewichtigeren, nicht aufdringlichen Struktur, leichten Vanille- und Holznoten und einer unglaublichen Geschmeidigkeit weicht. Im Abgang kräftige, reife und süsse Vanillenoten, weiches, harmonisches und elegantes Finale.