



Schweiz, Strohwillen

Macardo Señor Rum 42°

CHF 63.00

 70cl

 42%

AN 120370

Degustationsnotiz

Dieser Rum wurde in Fässern gelagert, die zuvor in der Produktion von Whisky eingesetzt wurden. Im Mund kommt dieser unwiderstehliche Duft nach Exotik und Zuckerrohr. Dezent süsslich im Geschmack mit Aromen von Kaffee, Schokolade, Zimt, Muskat und Malz. Angenehme Vanillenote mit etwas Kokos und Holz. Das Resultat ist ein Spitzenrum, der auf der ganzen Länge überzeugt.

Herstellung

Rum ist eine der ältesten Spirituosen überhaupt, Schweizer Rum eine Rarität. Hergestellt wird Rum aus Zuckerrohrmelasse. Für den Schweizer Rum Macardo Señor Rum werden hochwertige Zuckerrohrmelassen aus Indien und Nicaragua verwendet. Die indische ist floral, blumig, frisch, die nicaraguanische erdig, ledern, kraftvoll. Beide Melassen werden in der Schweiz jeweils einzeln mit erlesenen Spezialhefen fermentiert, in kleinen Chargen über dem Holzfeuer destilliert und danach mehrere Jahre in gebrauchten Whiskyfässern gelagert. Durch ausgeklügeltes Blending nach streng gehüteter Rezeptur entsteht aus den so produzierten, sortenreinen Schweizer Rums echter Macardo Señor Rum.

Produzent

Im Jahr 2007 eröffnete die Edeldestillerie Macardo GmbH ihre Tore. Man begann im malerischen Strohwillen in einer stillgelegten Käserei mit der Produktion von Whisky, Traubentrestern und Edelfruchtbränden. 2015 wurde diese von einem innovativen Schweizer Ehepaar übernommen. Heute präsentiert sich die modernst eingerichtete Edelbrennerei als Schmuckstück in der Brennerszene. Nach überlieferten Geheimrezepten werden in einem streng überwachten und zeitintensiven Brennverfahren edle Produkte, meist mit Rohstoffen aus der Region, destilliert.