VON SALIS

Rum, Schweiz

Studer Old Barrel Rum 1653 44.8°

CHF 48.50

50cl
35%
AN 537450

Degustationsnotiz
Christian Schybi war Wirtssohn, Soldatenwerber, Entlebucher Rebell, Anführer im Bauernkrieg von 1653 – und Ehemann von Maria Studer, einer Urahnin der Distillerie Studer. Zum Gedenken an diesen charismatischen Mann gibt es den 1653 Old Barrel Rum. Hergestellt im Entlebuch, aus lateinamerikanischer Zuckerrohrmelasse, dem Herzstück jeden Rums, Wasser aus eigener Quelle und mit überlieferter Brennkunst aus dem Hause Studer. In Schweizer Eichenfässern gealtert und komponiert aus 3 bis 6-jährigen Rums, zeigt er sich mild, aber charaktervoll. Wesenseigen und zugleich rebellisch. Christian Schybi, so denken wir, hätte daran Gefallen gefunden.

Spezielles
Die Distillerie Studer ist «Schweizer Brennerei des Jahres 2023». Bei der «DistiSuisse 2023», dem nationalen Spirituosenwettbewerb der Schweiz, wurde Studer die Auszeichnung zur «Schweizer Brennerei des Jahres 2023» verliehen. Die DistiSuisse zeichnet alle zwei Jahre die besten Brennereien und Spirituosen des Landes aus. An dieser Veranstaltung nahmen 135 Brennereien mit insgesamt 790 verschiedenen Spirituosen teil – so viele wie noch nie zuvor.

Produzent
1883 wurde die Distillerie Studer von den vier Gebrüdern Studer als Brennerei, Likör-und Confiseriefabrik gegründet. Noch heute befindet sich das Unternehmen in Familienbesitz – mittlerweile führen die vierte und fünfte Generation gemeinsam das Zepter. Von Anfang an wurden in der Studer Manufaktur feinste Frucht-Edelbrände, insbesondere aus Williamsbirnen, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen, hergestellt. Diese Edelbrände nach traditionallem Rezept bilden heute noch die Basis des Studer Sortiments.