2013

waldbrand Rum

VON DER INSEL
LA RÉUNION – GEREIFT IN
UNSEREN EICHENFÄSSERN

Steckbrief

Produkt: Rum
Alkohol: 48,0 %
Fasstyp: Madeira Cask

Unser Weg zum Waldbrand Rum

Auf der Insel La Réunion im Indischen Ozean wird die Zuckerrohrmelasse fermentiert und im Anschluss destilliert.

Nach einer langen Schifffahrt wird der weiße Rum von den Waldbrennern entgegengenommen und in erlesene Holzfässer eingelagert. Mit Portwein oder Madeira vorbelegte Eichenfässer verleihen dem Rum die besondere Farbe und den intensiven Geschmack. Der Rohbrand wird mit unserem Allgäuer Gebirgswasser auf die richtige Fassstärke eingestellt.

Sensorische Attribute

Farbe: Klar, frei von Trübungen, goldener Bernsteinton

Geruch: Reife Trockenfrüchte. Feine Noten von oxidativ gereiftem Süßwein (Madeira), leicht nussig und sherryartig.

Geschmack: Spürbare Fasspräsenz mit cremiger Vanille und gerösteter Eiche. Dunkle, satte Fruchtsüße nach Datteln, Sultaninen, Backpflaumen mit sanften Weinaromen: nussig, leicht herb und süß zugleich.

Abgang: Anhaltende Süße von getrockneten Früchten und Vanille. Sanfte Eichennoten, feine Bitterkeit vom Madeira-Fass.

waldbrand Destillerie
Marktoberdorfer Straße 24 | 87616 Wald im Allgäu
Telefon: +49 (0)8302 9202-171 | www.waldbrand.com