

DRINKS.

The Secret Treasures Captain's Navy Quality Silverfleet 1628 Rum 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100231
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Abfüller	Haromex Development GmbH, Weiherfeld 45, 41379 Brüggen, Deutschland
Marke	Silverfleet 1628
Typ	Spirituose auf Rum-Basis
Anwendung	Pur, On the Rocks und für Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	In der Nase zeigt sich dieser Rum süß und würzig, mit Spuren von Melasse und Süssholz. Am Gaumen weich, mit Kaffee, Schokolade, Melasse und vielen exotischen Gewürzen, die auch im langen Abgang nachklingen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Blend aus mehreren karibischen Rumsorten unterschiedlichen Alters
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Spanische Schatzflotte, auch Silberflotte oder Silver Fleet genannt, war die erste konstante Handelsverbindung zwischen Spanien und deren amerikanischen Kolonien. Mit ihr wurden Holz, Silber, Gold und exotische Produkte über den Atlantik transportiert. Auf dem Rückweg zwängten sich Auswanderer mit ihren Handelswaren auf diesen Segelschiffen, um in der neuen Heimat ihr Glück zu versuchen. Während ihres mehr als 250-jährigen Bestehens stand die Silberflotte vielen Angriffen von Piraten stand und brachte alle Güter sicher nach Sevilla, dem Ausgangshafen zurück. Nur im Jahr 1628 schaffte es der Holländer Piet Hein, eines der Schiffe für die niederländische Krone zu erobern. Der Captain's Navy Quality Silverfleet 1628 ist eine Hommage an die Seeleute der Silberflotte und dieser Schlacht im Jahre 1628. Der Rum lehnt sich an die Originalrezepte der alten Navy Rums an und soll an die "Verpflegung" der Seeleute erinnern. The Secret Treasures Captain's Navy Quality Silverfleet 1628 besteht aus unterschiedlich alten Rumsorten - ihre älteste Komponente ist 18 Jahre alt. Dieser Rum wird im klassischen Pot-Still destilliert und reift anschliessend in hochwertigen Eichenholz-Fässern heran. Dadurch bekommt er seinen würzig-süssen Geschmack.