DRINKS.

The Wild Alps Maund (Jamaika) Rum 12 Years 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700104
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	St. Gallen
Abfüller	The Wild Alps GmbH, Hauptstrasse 25, 9436 Balgach, Switzerland
Marke	The Wild Alps
Typ	Brauner Rum
Alter	12 Jahre
Anwendung	in Cocktails, mit Wasser verdünnt oder mit anderen alkoholischen Getränken gemischt
Degustationsnotiz	Fruchtig am Gaumen. Sehr würzig mit einer leicht pfeffrigen Note, etwas Tabak, geröstetem Kaffee und Trockenfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Reifung in karibischen Eichenfässern, "Maund Finishing" in ausgewählten Weinfässern in den Alpen
Ehrungen	2015 International Wine & Spirit Competition: Silber, für eine „Fassprobe“ der Abfüllung 2016/1 2016 Swiss Rum

	Award: Best Swiss Rum2019 Swiss Rum Awards: Best Swiss Rum
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Name des Maund (Jamaika) Rums von der Schweizer Marke "The Wild Alps" geht auf den passionierten Alpinisten und Jäger John Oakley Maund zurück, der vor allem durch seine Besteigungen im Montblanc-Massiv berühmt wurde. In Weggis am Vierwaldstätter See und in Schoppernau im Vorarlberg liess er insgesamt drei Villen nach den Plänen von William Morris errichten. Die Häuser im typisch englischen Cottage-Stil stehen bis heute. Zu ausserordentlicher Bekanntheit gelangte allerdings die Villa Maund, um die sich zahlreiche Legenden ranken. Der deutsche Kronprinz Wilhelm nutzte das Haus eine Zeit lang als Jagdschloss, und viele Berühmtheiten gingen hier ein und aus. Schliesslich diente die Villa Maund als Inspiration für die Kreationen von The Wild Alps. Davon zeugt auch das künstlerische Flaschenetikett dieses Rums, welches an die Samtdrucke von William Morris anlehnt. Der zweifach ausgezeichnete Jamaika-Rum konnte 12 Jahre lang reifen, um sein typisches Aroma zu entfalten. Beim Öffnen der Flasche steigt sogleich der Geruch nach Rosinen, Holz, Röstaromen und sogar Karamell in die Nase. Der Geschmack ist kräftig würzig bis leicht pfeffrig und erinnert ein bisschen an gerösteten Kaffee und Trockenfrüchte.