DRINKS.

Dead Man's Fingers Spiced 70cl (Spirituose auf Rum-Basis)

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703771
Alkoholgehalt	37.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	England, Cornwall
Abfüller	Halewood Wines & Spirits The Sovereign Distillery Wilson Road Huyton Business Park Liverpool L36 6AD
Marke	Dead Man's Fingers
Typ	Spirituose auf Rum-Basis
Anwendung	auf Eis oder in diversen Drinks und Cocktails (z.B. mit Cola gemischt, als Bloody Mary...)
Degustationsnotiz	süsser Duft und vielschichtiger Geschmack mit Noten von Vanille, Karamell, Zitrusschalen, Zimt, braunem Zucker sowie pikantem Safran, dazu ein Hauch von Ananas, Rosinen und schwarzem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	karibischer Rum-Blend, u.a. mit Cornish Saffron Cake, Pedro Ximénez-Eiskrem, Muskatnuss, Vanille, Zimt und Orangenschalen aromatisiert
Ehrungen	International Wine & Spirits Competition 2019: SilberSan

	Francisco World Spirits Competition 2019: SilberWorld Rum Awards 2018: Bronze
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Für eine Bar gibt es wohl kein besseres Marketing als eine hauseigene Spirituose herauszubringen, die dann über die Ländergrenzen hinaus bekannt wird. In dieser Hinsicht hat es die Bar "The Rum and Crab Shack" zu grossem Ruhm gebracht. In dem maritim angehauchten Établissement an der Küstenstrasse von St.Ives im englischen Cornwall befindet sich die spirituelle Heimat des Dead Man's Fingers Rums. Dieser wurde 2015 von den Eigentümern kreiert. Da man vor Ort allerdings keine Produktionsanlagen besitzt, findet die Herstellung des Spiced Rums in der Sovereign Distillery von Halewood statt. Die Basis für Dead Man's Fingers wird in der Karibik destilliert und gereift - man munkelt, es könnte sich bei den Herkunftsländern um Trinidad und Barbados handeln - und schliesslich in Grossbritannien mit verschiedenen Aromen angereichert. Um eine regionale Note reinzubringen, nutzte man die Aromen von "Cornish Saffron Cake" (Safrankuchen). Ausserdem verwendete man die hauseigene Pedro Ximénez Eiskrem. Dazu stossen unter anderem Orangenschalen, Zimt, Vanille und Muskatnuss. Die süssen Töne von Karamell und Vanille sind aber auch dem dreijährigen Ausgangs-Blend zu verdanken. Der Dead Man's Fingers Spiced Rum kann wie die anderen Vertreter seiner Kategorie sowohl pur getrunken als auch zum Mixen herangezogen werden. Der Name hat übrigens nichts mit Piraten oder ähnlichem zu tun, sondern mit den Kiemen der Krabbe, die auf keinen Fall mitgegessen werden sollten. Sie heissen "Dead Man's Fingers", da sie fingerähnlich aussehen und ganz scheusslich schmecken. Und da Krabben das Leibgericht der Kunden des Rum and Crab Shacks sind, macht das alles wiederum Sinn.