

DRINKS.

Banqero Copper Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 703946 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Kanton Waadt |
| Abfüller | Banqero SARL, Chemin de la Coffette 14 bis, 1032 Romanel-sur-Lausanne, Schweiz |
| Marke | Banqero |
| Typ | Brauner Rum |
| Anwendung | pur, on the rocks oder für diverse Drinks |
| Degustationsnotiz | holziger, pflanzlicher und karamelliger Duft. Am Gaumen zeigen sich süsse Anklänge von Vanille, Karamell sowie Röstkaffee. |
| Verkehrsbezeichnung | Rum |
| Details | aus kubanischem Bio-Zuckerrohr in der Schweiz vierfach gebrannt |
| Ehrungen | Bronze @ World Rum Awards 2020 (UK) |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Schweizer Rum ist kein Ding der Unmöglichkeit. Man würde es zwar meinen, da hierzulande kein Zuckerrohr wächst, doch das kann man ja schliesslich importieren. So macht es auch das 2019 gegründete Unternehmen Banqero, welches organisches Zuckerrohr aus Kuba bezieht. Die Destillation des Ausgangsrohstoffs findet in einem Kupfer-Brennhafen aus dem Jahr 1887 statt. Yann aus dem Wallis und Arnaud aus Genf lernten sich im Sommer 2003 bei der Armee kennen und schlossen eine innige Freundschaft. Diese wurde unter anderem durch die gemeinsame Leidenschaft für karibischen Melasse-Rum befeuert. Doch erst beim gemeinsamen Kaffee im Jahr 2019 kam ihnen die Erleuchtung: Wieso nicht einfach einen Schweizer Rum aus karibischen Rohstoffen produzieren? Das Projekt nahm schnell konkrete Formen an. Nur wenige Wochen später ging man eine Partnerschaft mit einem erfahrenen Brenner ein. Schon im März trafen 1,5 Tonnen Bio-Melasse in der Schweiz ein und am 6. Juni floss der erste Tropfen des Schweizer Rums aus der Brennanlage. Der vierfach destillierte Banqero Copper Rum erinnert geschmacklich an Röstkaffee, Karamell und Vanille.