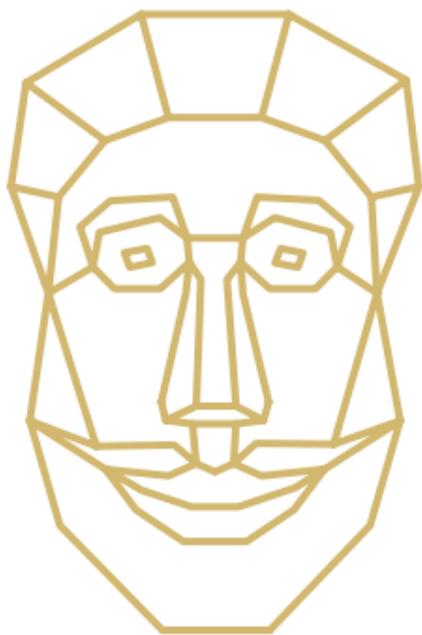


SENF



RUM

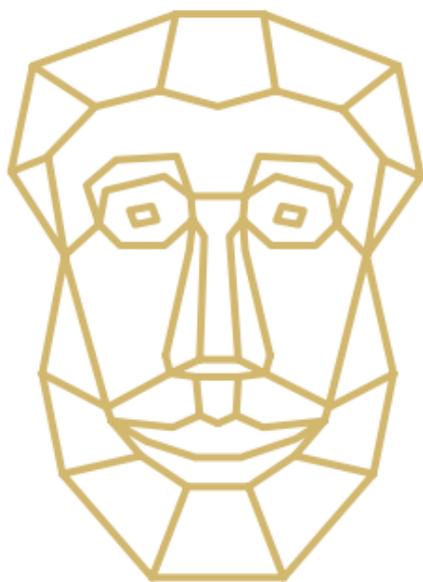


1. Kapitel

»Eine vergangene Reise verbrachte ich in der Karibik, wo uns ein schnurrbärtiger Guide das Landesinnere mit der bezaubernden Vegetation und den bunten Blüten zeigte. Unter Palmen genossen wir das Flair an überwältigenden Stränden. Die Bewohner waren stets fröhlich und freundlich! Meine Vermutung – dies kam durch das Nationalgetränk – den Rum...«

S. Jurok

SENF



RUM

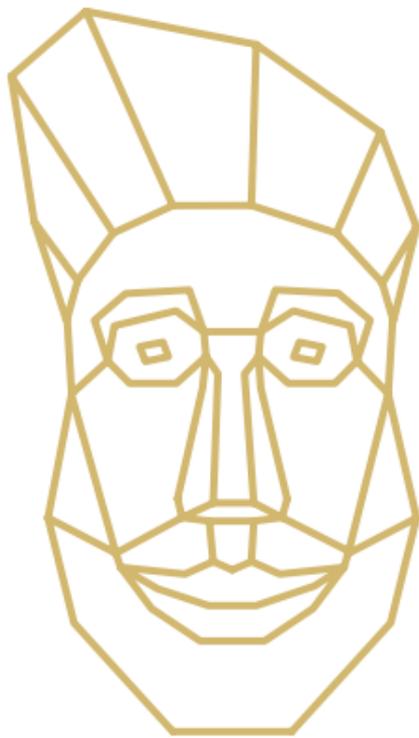


2. Kapitel

»Angetrieben von meiner Leidenschaft zur Brennkunst besuchte ich eine regionale Brennerei. Dort erfuhr ich von einem alten Meister, dass Rum traditionell ausschließlich aus verarbeitetem Zuckerrohr hergestellt wird. Diese Tatsache beeindruckte mich und weckte meinen Ehrgeiz, dieses zauberhafte Getränk auch am Bodensee zu brennen...«

S. Jurok

SENF



RUM



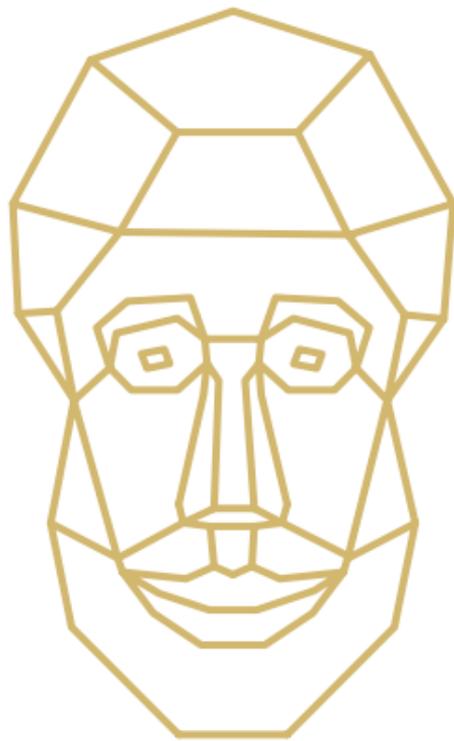
3. Kapitel

»Neben unvergesslichen Eindrücken und meiner Recherche über Rum, brachte meine Zeit in der Karibik auch eine besondere Freundschaft zu einem einheimischen Brenner mit sich. Da bei uns Gastfreundschaft groß geschrieben wird, lud ich ihn ein, uns zu besuchen, was er sich nicht zweimal sagen ließ.

Als Gastgeschenk brachte er uns kunstvoll geschnitzte Masken mit...«

S. Jurok

SENF



RUM



4. Kapitel

»Hinter uns liegt ein aufregender Weg in ein neues Terrain. Inspiriert durch die Reiseimpression und Neugier meiner Tochter entwickelte sich die Idee, karibischen Flair zu uns an den Bodensee zu bringen. Gemeinsam blicken wir nun voller Freude und Überzeugung auf das brillante Ergebnis, unseren karibischen Schatz...«

H. Senft

SENF

- Since 1987 -

RUM

TYP	RUM
DESTILLATEUR	Herbert Senft
EDELBRAND-SOMMELIÈRE	Silke Senft
HERKUNFTSLAND	Deutschland
REGION	Badischer Bodensee
ORT	Salem-Rickenbach
ALKOHOLGRADATION	40% vol.

BESONDERHEIT

Jamaika Wood-Finish

FERMENTATION

Für diesen RUM wird Zuckerrohr mit einer kurzen Gärdauer, von weniger als 200 Stunden verwendet.

FASSREIFUNG

Im Eichenfass reift der Rum, bis er die Vollendung erhält. In 550-Liter-Fässern von der Karibikinsel – Jamaika.

FARBE

Goldener Honig und orangenes Sonnengelb

DUFT

Bananenchips, Lübecker Marzipan, gelbe Rosenblätter und frisch geschnittene Ananas.

GESCHMACK

Am Gaumen saftige Mirabelle, tropische Früchte, kandierte Papaya, Feige und Ananas. Der Mittelteil weißes Nougat und schottischer Butterkeks (Shortbread). Im Finale geröstete Walnüsse.

NACHKLANG

Hier entfaltet sich die anschmiegsame Tahiti-Vanilleschote und reife Minibanane, sowie Charme und Esprit.

GLAS

Im runden RUM-Tumbler entwickelt sich der Geschmack schön und entfaltet im Zentrum eine Bergspitze.

EMPFEHLUNG

Ein Cocktail aus 4 cl RUM, zwei frische Limonen, Crushed Ice und brauner Rohrzucker. Zum Garnieren empfehlen wir einen Stängel Ananasminze.

BEMERKUNG

Für Rum-Aficionados mit Sinn für leichte Exotik. Hier weht ein Hauch von Karibik. Eine kubanische Zigarre wäre die beste Option dazu.