



Black Forest Wild Spiced Rum 0,5 L



ArtNr.:	11121
Preis:	34,50 EUR
Inhalt:	0.5 l
Alkohol VOL:	42,0 %
Destillerie:	Wild Brennerei - Deutschland
Land:	Deutschland
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4.89 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Der **Black Forest Wild Rum** wird von der Traditionsbrennerei Wild, ein Familienbetrieb aus dem Schwarzwald, hergestellt. Es ist der erste Rum der aus dem Schwarzwald kommt und reift in 5 besonderen Fässern. Den ausgefallenen Geschmack prägen vor allem das Portwein- und das Orangenweinfass, sowie das komplexe und perfekte Fassmanagement der Brennmeisters.

Farbe: Bernstein

Duft: Angenehm fruchtig nach Zitrus, Vanille.

Geschmack: Fruchtaromen, Melasse, leichte Holznoten.

Nachklang: Trocken mit dezenter Würzsüße.

Destillerie Info

Wild Brennerei - Deutschland

Die Leidenschaft gute Brände zu kreieren reicht in der Brennerei Wild aus Gengenbach, gelegen im Schwarzwald bis in das Jahr 1855 zurück. Schon damals beschäftigte sich der Urahn Bernhard Bruder mit der Herstellung von feinen Obstbränden. Die nachfolgenden Generationen führten diese Tradition bis zum heutigen Tag fort und begannen auch ausgefallene Obstsorten wie z.B. Vogelbeere zu destillieren. Mittlerweile ist die 4. Generation in den florierenden Betrieb eingestiegen. Viele Prämierungen bestätigen immer wieder die ausgefallene Qualität der Produkte und im Zuge des Generationenwechsels wurde das traditionelle Image von „Wild“ mit der Einführung der „neuen“ Produktlinien Blackforest Wild Spirits (Rum, Gin, Whisky, Vodka) und Wild Style (neues Packaging der



Eierliköre, Liköre und Goldbrände) verjüngt und einem breiteren Publikum zugänglich gemacht.

Aktuelle Bewertungen

Autor: Thomas K
Datum: 2021-03-29
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Rum aus Deutschland? Da hat die Bestellung schon Überwindung gekostet aber es hat sich gelohnt. Tolle Aromen und richtig rund im Geschmack, dazu noch ein lang anhaltender und intensiver Abgang. Keine Karibik aber richtig gut gemacht.

