



White Rum

Enghaven Rum Distillery

Das ist dänischer Pioniergeist, glasklar in Flaschen gefüllt. Ein Weißer Rum aus allerbestem Rohstoff, aufwendig im 'Pot Still'-Verfahren destilliert und gleich mit der Silbermedaille dekoriert. Unbedingt probieren!

Weintyp	Spirituose
Produzent	Enghaven Rum Distillery
Alkoholgehalt	45 %
Reifepotenzial	bis 2029
Nettofüllmenge (in Liter)	0,7



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

/ critics.unit. German Rum Festival

"Beim wichtigsten Treffen aller Rumkenner und -Liebhaber, dem German Rum Festival in Berlin, holte 'Enghaven White Rum' in einem leistungsstarken Feld einen sehr guten zweiten Platz in der Kategorie 'White Rum'." - Wine in Black

Bewertungen und Pressestimmen

Silbermedaille - German Rum Festival 2018

"Beim wichtigsten Treffen aller Rumkenner und -Liebhaber, dem German Rum Festival in Berlin, holte 'Enghaven White Rum' in einem leistungsstarken Feld einen sehr guten zweiten Platz in der Kategorie 'White Rum'." - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Bintu, Joshua und Glenn sind drei, nennen wir sie spirituell verrückte Dänen, die 2008 mit der Firma '1423 World Class Spirits' ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht haben. Sie taten sich zusammen mit der alteingesessenen Brennerei 'Brænderiet Enghaven' in Mellerup/Jütland, die über das beste Rum Know-how des Landes und Spitzen-Quellwasser verfügt. Und was dieses Joint Venture ausgetüftelt hat, ist so genial, dass wir es Ihnen unmöglich vorenthalten konnten: Mit allerbesten Melasse aus Brasilien, feinsten Kupfer-Brennblasen und dem

aufwändigen 'Pot Still'-Verfahren schufen sie einen Weißen Rum der Extraklasse. Kein Wunder, dass die weltbesten Tester beim German Rum Festival in Berlin von diesem edlen 'Small Batch' hin und weg waren: In einem hochklassigen Feld errang Enghaven Platz 2 und die Silbermedaille!

Tasting Note

Pot Still-typische Tiefe und Stärke beim ersten Schnuppern. Anschließend folgt ein Bouquet von dunklen, saftigen Kirschen. Abgerundet wird die Nase durch Nuancen frischer Zitrusfrüchte, dazu würziger roter Pfeffer, Muskat und Koriandersamen. Am Gaumen überzeugt der Enghaven White Rum mit angenehm dicker, öliger Textur und würzigen Aromen wie Pfeffer und Anis.

Passt zu

Dieser Rum lässt sich sowohl pur als auch in einem Drink genießen.

Weingut

Die Enghaven Rum Distillery ist ein Joint Venture zwischen '1423 World Class Spirits' und der Braenderiet (Brennerei) Enghaven. Letztere hat ihren Sitz im Örtchen Mellerup auf Jütland, etwa 50 km nördlich von Aarhus, und ist ein waschechter Familienbetrieb. Das Unternehmen ist auf Rum spezialisiert und bezieht die besten Melasse-Rohstoffe aus Brasilien. Ende 2018 stellte Enghaven auf das Pot-Still-Verfahren um und ist damit der einzige Betrieb in Dänemark, der diese aufwändige Methode nutzt.

Vinifikation

Die Enghaven Rum Distillery bezieht ihren wertvollen Rohstoff, die Melasse, nach intensiver Qualitätskontrolle aus Brasilien. Als einzige Destille in Dänemark wendet Enghaven das 'Pot Still'-Verfahren an. Dabei wird die Maische mindestens zwei Mal in einer kupfernen Brennblase gebrannt. Nach dem ersten Mal - der sogenannten 'Wine Still'-Phase - hat das Destillat 20 bis 25 Volumenprozent, nach dem zweiten ('Spirit Still') sind es 65 bis 75. Das Verfahren ist deshalb so aufwendig und teuer, weil kleine Chargen (Small Batches) einzeln gebrannt werden und die gesamte Apparatur nach jedem Vorgang komplett gereinigt werden muss. Man nennt es daher auch ein diskontinuierliches Verfahren. Nach dem Brennen wird der White Rum mit klarstem dänischen Quellwasser auf Trinkstärke gebracht.