

RUM1823

Swiss Rum

40% vol., 70 cl

NON CHILL-FILTERED

Herkunft Rohstoff:	Zuckerrohrmelasse aus Jamaika
Lagerung/Reifung:	mindestens 7 Jahre in gebrauchten amerikanischen Bourbon Casks
Farbe:	intensiv golden
Bouquet:	Banane, Bitterorange, Zwetschge und Muskat, Röstnoten, ein wenig Ingwer
Geschmack:	voller, reicher Körper, Orange, Süssholz und flüchtige Holznoten, Karamell. Vollendet mit langem, wärmendem Finale.

„Eigentlich“ eine ganz alte Geschichte...

Der Name RUM1823 ist eine Hommage an unsere Vorfahren, welche 1823 mit dem Destillieren begonnen hatten. Dies geschah gemäss der Familienchronik auf dem Bauernhof „Bergli“ unterhalb des Gubels ob Menzingen im malerischen Zugerland. 1823 wurde somit der Grundstein für die Erfolgsgeschichte der Distillerie Etter Söhne AG gelegt.

Und wie kommt es, dass wir heute einen Rum herstellen – sozusagen einen „Exoten“ unter den heimischen Fruchtbränden? Bereits vor langer Zeit hatten unsere Vorfahren feinen Zuger Kirsch exportiert – auch nach Jamaika. Damals waren Gegengeschäfte Usanz und Etter's Kirsch wurde teilweise mit Rum bezahlt. Diese Tatsache hat uns dazu inspiriert, einen heimischen Schweizer Rum zu destillieren. Das Knowhow stammt aus alten, beinahe vergessenen, geheimen Rezeptbüchern, auf die wir in unserem Archiv gestossen sind.

Zur Herstellung unseres RUM1823 verwenden wir goldbraune, natürlich aromatische Zuckerrohrmelasse von einem kleinen Zuckerrohrproduzenten aus Jamaika. Die Zuckerrohrmelasse wird fermentiert und der dabei entstandene Alkohol wird über den Destillationsprozess konzentriert. Anschliessend erfolgt die Reifung während mehreren Jahren in gebrauchten amerikanischen Bourbon Holzfässern. Dadurch erhält er seinen unverwechselbaren Geschmack und die schöne Farbe. In den Tropfsteinhöhlen der Höllgrotten in Baar sorgt die Natur für eines der reinsten Wasser der Schweiz. Dieses Urquellwasser veredelt unseren RUM1823.

Unzählige Versuche und Degustationen waren notwendig, um unseren RUM1823 zur Perfektion zu bringen. Zum 150-Jahr-Jubiläum im Jahr 2020 konnten wir das erste Lot abfüllen. Und weitere „stille Reserven“ liegen in unserem Keller. Sie reifen in den nächsten Jahren nach und nach zu einem Gedicht heran.



www.rum1823.ch

Unsere Qualität ist unsere Zukunft