

DRINKS.

Mhoba Select Reserve Glass Cask Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703403
Alkoholgehalt	60%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Mpumalanga
Abfüller	Mhoba Rum, Strathmore Farm, Kaalrug Road, Malalane, Mpumalanga, Malalane, Malelane, 1320, Südafrika
Marke	Mhoba
Typ	Rhum Agricole
Alter	2 Jahre
Anwendung	mit ein wenig Wasser verdünnt oder für diverse Drinks und Cocktails
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus dem eigenen Zuckerrohrsaft in kleinen Chargen in Pot Stills destilliert; zwei Jahre lang in grossen Glasballons gelagert und mit verkohlten Holzdauben "aromatisiert"; ohne Zusatzstoffe
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Handcrafted, Small Batch, From Farm to Bottle, Non-Additive - mit diesen Schlagworten kann man viele Konsumenten um den Finger wickeln. Dass weiss auch der Betreiber der südafrikanischen Mhoba Brennerei, die in den 2010er Jahren inmitten eines fruchtbaren Flusstals am Rande des Krüger Nationalparks eröffnete. Den Rum brennt man dort nicht aus Melasse (welches oftmals als "Abfallprodukt" der Zuckerproduktion beschimpft wird), sondern aus frisch ausgepresstem Zuckerrohrsaft, der dann direkt in die Fermentation übergeht. Die Pot Stills wurden von Robert Greaves, einem gelernten Maschinenbau-Ingenieur und experimentellen Unternehmer, selbst fabriziert. Einfach hat es sich der frisch gebackene Meisterbrenner gewiss nicht gemacht, doch das war auch niemals das Ziel.

Der Select Reserve Glass Cask Rum ist in dreierlei Hinsicht speziell, was bereits sein Name verrät:

Handelt es sich um eine Zusammenstellung der erlesensten Destillate ("Select")

Reift der Rum für mehr als zwei Jahre ("Reserve") - was für eine derart junge Destillerie eine gewisse Errungenschaft ist

Findet die Reifung in grossen Glasballons (Demijohns) statt, die mit den zerkleinerten und angekohlten Dauben von neuen amerikanischen Weisseichenfässern befüllt wurden ("Glass Cask")

Auf diese Weise erhält der Rum auch ohne ausgeprägte Reifungsphase einen satten Bernstein-Farbton, der bereits in der Flasche zum Ausdruck kommt. Der 60%-ige Rum darf gerne mit ein paar Tropfen Wasser verdünnt oder als Basis für hochwertige Drinks verwendet werden.