SPIRIT

The Spirit
1423 Magazine
Issue I – 2017

1423

World Class Spirits
www.1423.dk

© 2017 All rights reserved 1423 ApS

1423 Aps
Sivlandvænget 1
5260 Odense S
Denmark

info@1423.dk
www.1423.dk

Design og layout: AM™
www.weaream.dk

Cover foto: Kristine Funch
www.kristinefunch.dk

1423

World Class Spirits
www.1423.dk

Et udsnit af 1423's produkter

Two for the road

Ved 1423 er vi meget passionerede omkring det, som vi laver. Vi har altid nye projekter i støbeskeen, og vi ønsker at inspirere alle vores kunder landet over. Vi tror på, at man kommer rigtig langt med et tæt samarbejde og en god dialog, og derfor gør vi meget ud af, at vores sælgere altid skal have tid til at besøge vores kunder, så de kan få den bedste vejledning omkring vores produkter.

Parminder S. Bhatia,

Sælger Fyn og Jylland

Parminder er sælger og medejer af 1423. Han har været med næsten fra starten af i 2008, og hans interesse, passion og viden om rom er bemærkelsesværdig. Til daglig tager Parminder sig af alt salg på Fyn og Sjælland, og han er altid klar med en lille røverhistorie fra nogle af sine mange rejser til Caribien, hvor han besøger forskellige destillerier.

"Jeg nyder virkelig, at jeg hver dag kan få lov til at arbejde med noget, som jeg brænder så meget for. Det er intet bedre end at komme ud og besøge vores kunder og blive budt velkommen med kaffe og varme. Vi oplever en stadig større opbakning omkring vores produkter og måden, som vi driver forretning på, og det er fedt! Mit forhold til vores kunder bygger på gensidig respekt, og jeg bliver hver dag inspireret af mange af vores kunder."

Mark Storm,

Sælger Sjælland og Bornholm

Mark har 16 års erfaring som uddannet kok, og har for nyligt taget sommelier uddannelsen. Han er sælger ved 1423 siden januar 2017, hvor han tager sig af alt salg på Sjælland og Bornholm. Mark ved alt, hvad der er værd at vide om mad og spiritus, og han har en super skarp smags- og duftesans, som får en til at opdage helt nye sider af spiritus.

"Med min baggrund som kok i 16 år, halvandet år i en vinhandel og senest min efteruddannelse som sommelier, har min interesse for rom og spiritus altid været stor, men den er helt naturligt blevet forstærket efter, at jeg er startet ved 1423. Den daglige kontakt med vores kunder rundt omkring i landet er uundværlig og med til at gøre min arbejdsdag til en fornøjelse. Det er fantastisk at være med til at sammensætte et tilfredsstillende sortiment sammen med kunden."

Bag baren med 1423

Forenet af en passion for rom

Det hele startede på en whiskyfestival i 2008 med de fire venner Joshua, Bintu, Glenn og Parminder, der alle havde en fælles interesse for whisky og en knap så stor interesse for rom. Men det skulle ændres netop den dag.

Da Joshua, Bintu, Glenn og Parminder skulle til at forlade whiskymessen, lokkede en forhandler dem til at smage noget rom, og det fangede deres interesse med det samme. Noget tid efter messen foreslog Bintu derfor Joshua og Glenn, om ikke det kunne være sjovt at lave deres egen rom – simpelthen importere en tønde med rom et sted fra i verden, flaske den, påsætte egen label og sælge den. Sammen fandt de en tønde fra Trinidad, og det blev starten på 1423's eventyr.

I november 2008 blev rommen fra Trinidadfadet flasket. Flaskerne var klar til frigivelse i starten af 2009, hvor drengene holdt release for venner og familie på Bar Rar i Odense. Kort tid forinden var Joshua, Bintu og Glenns fælles ven, Parminder, blevet en del af det lille nystartede romfirma. De første flasker blev lynhurtigt solgt, og de fire venner gik i tænkeboks. Hvad skulle der ske nu? Stille og roligt fandt de producenter rundt omkring i verden, som troede på den lille nystartede, danske romdistributør, 1423. Det første mærke, der blev forhandlet, var Ron Centenario fra Costa Rica og herefter Bristol Spirits fra England. Ved siden af fortsatte 1423 med private label rom fra blandt andet Panama og Indien. 1423's revisor, Thomas, havde i en længere periode været med på sidelinjen, og hans interesse for rom og generelt for det lille firma voksede. I 2012 blev Thomas en del af teamet, og firmaet blev til 1423 ApS.

I dag består 1423 af de fem ejere Joshua, Bintu, Glenn, Parminder og Thomas samt fire ansatte i salg, marketing, regnskab og lager. Navnet 1423 kommer af den første rom fra 2008, og det sidder fast i de flestes hukommelse. 1423 producerer selv rom og whisky og forhandler mere end 15 store brands inden for rom, whisky, gin og tonic/mixers. 1423's principper bygger på, at kvalitet, pris, service og hårdt arbejde går hånd i hånd, og visionen er at levere kvalitet og verdensklasse spiritus til alle og for alle.

1423 er historien om en lille "hobby", der voksede sig stor. Det er historien om fem rom nørder, der er passionerede, interesserede og nysgerrige, og det er historien om en lille lokal virksomhed i Odense, der kræser for det gode håndværk.

ROM

12 1423 Compañero
14 1423 Ron Esclavo
18 1423 SBS
22 Bristol Spirits
26 By the Dutch
28 Ron Centenario
32 Ron Summum
34 Rum Company
36 Tres Hombres
40 Wild Tiger
42 Worthy Park

WHISKY

46 Wemyss Malts

Welcome!

Her er en oversigt over alle de forskellige produkter, der er at finde i magasinet. 1423 er producent af nogle af produkterne, mens andre produkter er håndplukkede og særligt udvalgt af 1423 fra forskellige lande rundt omkring i verden – alt sammen for at give jer den bedste oplevelse.

GIN

54 Bobby's
56 By The Dutch
60 Inverroche
62 Pinkster
64 Wemyss Malts: Darnley's View

TONIC & MIXERS

68 Double Dutch Drinks

Rom

"Rom er det, der samler os. Der er et utal af måder, hvorpå man kan lave rom, og det fascinerer os. Man kan vælge mellem forskellig destilleringstyper, aldre, fade og lande. Derfor siger vi altid, at rom er for alle. Så det er bare med at komme i gang!"

– Drengene fra 1423

1423 – Compañero

Compañero Ron Gran Reserva
fra 1423

The true spirits of friends by the bottle

Compañero er det spanske ord for kammerat, og det danner rammen om denne serie af produkter fra 1423, hvor smag, kompleksitet og finish er ultimative nøgleord. De to nuværende produkter i serien, Gran Reserva og Elixir Orange, er begge fra Caribien, men de er blot starten på en serie af produkter, der kommer til at bestå af forskellige typer rom fra flere forskellige steder i verden.

Compañero Ron Gran Reserva

Gran Reserva er det perfekte venskab mellem Jamaica og Trinidad. Den er et blend af Jamaicansk Pot Still rom og klassisk Kolonne Still rom fra Trinidad. Ved at kombinere den kraftfulde duft af Jamaica rom med den bløde og elegante smag fra Trinidad rommen, har Compañero Gran Reserva en perfekt afbalanceret smag med en langvarig finish.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Compañero Elixir Orange

Drinksforslag:
Prøv 5 cl Compañero Elixir Orange med Ginger Ale, en skive lime og en masse knust is!

Compañero Elixir Orange er et udsøgt mix af klassisk Trinidad rom og tropiske aromaer fra modne appelsiner og frisk kokosnød. Elixir Orange er en blød og lækker romlikør med en varm og lang finish, der tager dig med til de silkebløde strande langs den caribiske kyst.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Ron Esclavo

From Slavery to Bravery

Slaveriet hænger som en mørk sky over rommens historie, og i mange år hang de to ting uløseligt sammen. Ikke alene var rommen slavernes drik. Det var også en valuta, som plantageejerne kunne betale piraterne med for at få slaver, der skulle arbejde i sukkerrørsplantagerne, som blev startet, da Cristopher Columbus ankom til Amerika. Det er de sukkerrørsplantager, der ledte til etableringen af den første romproduktion i verden.

Med på sine skibe havde Christopher Columbus sukkerrørs-bønder fra de Kanariske Øer, der etablerede sukkerrørsplantager på øerne Hispaniola, Puerto Rico, Jamaica og Cuba. Båret frem af slavernes arbejdskraft skabte de en forretning på at sælge sukkeret, som de udvandt. Til gengæld vidste de ikke, hvad de skulle gøre af restproduktet efter sukkerproduktionen.
Sukkerrørsplantagerne spredte sig til nærområdet og kom til Brasilien. Her knækkede de portugisiske plantageejere koden, da de begyndte at gære sukkerrørs-saften til en rom-lignende drik, som de kunne give til slaverne eller sælge til pirater.

Få år efter åbnede verdens første rom-destilleri på Barbados, og pludselig var rommen ikke bare noget, som man hældte på sine slaver. Det var en vare, som man kunne eksportere, blandt andet til England, hvor middelklassen tog godt imod den. Den tidlige rom, der blev beskrevet som "stærk og brændende, med en ubehagelig lugt", fik i England navnet "Kill-Devil". Men kvaliteten steg efterhånden og drikken indtog det engelske marked. På hundrede år steg importen af Rom til England fra 1000 liter årligt til 9 millioner liter rom, og dertil kommer et ukendt skyggetal af rom smuglet ind i landet af pirater. Hermed havde rommen indtaget den vestlige verden. Rommens pludselig status-løft betød dog ikke alverden for de mange slaver i plantagerne. Deres gratis arbejdskraft var stadig en vital del af rom-produktionen indtil langt op i 1800-tallet.

Nogle steder var man dog hurtigere end andre til at afskaffe slaveriet. Danmark og Norge afskaffede som de første handlen med slaver fra Afrika til deres kolonier i 1803. Men slaverne forblev slaver, og deres børn blev født som slaver. De britiske øer i området afskaffede slaveriet i 1833, men først i 1848 blev slaveriet endeligt afskaffet på de Dansk-Vestindiske øer af generalguvernør Peter von Scholten. Han boede på øerne sammen med den frie farvede kvinde Anna Heegaard, og han var (måske ansporet af hende) en stor fortaler for slaveriets afskaffelse. I 1847 lykkedes det ham endelig at få vedtaget en løbende afskaffelse af slaveriet. Det betød, at børn, som var født af slaver, fremover skulle betragtes som frie, og at slaveriet skulle afskaffes i løbet af de kommende 12 år.

Men sådan kom det ikke til at gå...

Allerede året efter udbrød et slaveoprør, og slaverne, ledet af slaven John Gotlieb (kaldet General Buddhoe) tog kontrollen over byen Frederiksted på Sct. Croix. Peter von Scholten tog sagen i egen hånd. Han drog til Frederiksted og forhandlede med slaverne, og selvom han ikke havde bemyndigelse til det, frigav han slaverne og afskaffede slaveriet til stor fortrydelse for plantageejerne og den Vestindiske regering. Efterfølgende måtte Peter von Scholten forlade Dansk-Vestindien i ly af nattens mørke.

Ron Esclavo - "Slavens rom" er en hyldest til de slaver, der betalte den højeste pris for, at rommen blev udbredt i dens første leveår og til dem, der rejste sig og kæmpede imod slaveriet. Dem skåler vi for i dag. Ron Esclavo - from slavery to bravery!

Ron Esclavo XO Cask
fra 1423

1423 – Ron Esclavo

Ron Esclavo

Ron Esclavo Gaveæsker 3 stk. og 4 stk.

Ron Esclavo serien kommer i to gaveæsker: Ron Esclavo 3 stk. og Ron Esclavo 4 stk. 3 stk. gaveæsken indeholder de tre Ron Esclavo 12, Ron Esclavo 15 og Ron Esclavo XO i 5 cl miniflasker, og 4 stk. gaveæsken indeholder de tre samme Ron Esclavo plus Ron Esclavo XO Cask, der er tappet ved fadstyrke på 65% alkohol. Alle miniflaskerne i 4-box kommer desuden i 20 cl flasker. Ron Esclavo gaveæskerne er en enestående mulighed for at smage og sammenligne de populære Solera rom fra Den Dominikanske Republik, blendet af Oliver y Oliver. Duft, smag og alkoholstyrke varierer blandt de forskellige Ron Esclavo, men de har alle det tilfælles, at de indeholder noter af vanilje og karamel.

Alkohol: 40% (gennemsnitlig, 3 stk.)

Alkohol: 46,25% (gennemsnitlig, 4 stk.)

1423 – Ron Esclavo

Ron Esclavo 12

Ron Esclavo 12 er den første rom i Ron Esclavo serien. Den er et blend af rom, der er op til 12 år gammel. Både smag og duft er sød og blød af vanilje, flødekaramel og en smule brændt eg. Eftersmagen er lang og lækker.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Ron Esclavo 15

Ron Esclavo 15 er nummer to i Esclavo serien og er et blend af rom, der er op til 15 år gammel. Den har en utrolig blød og venlig smag og egner sig perfekt til begyndere. Duften er sød af vanilje, og smagen rummer noter af flødekaramel, honning, vanilje og kanel med en mildt krydret eftersmag.
Alkohol: 38%
Volume: 0.7L

Ron Esclavo XO

Ron Esclavo XO er nummer tre i Ron Esclavo serien. Dens mørke farve afslører, at dette er et blend af rom, der er op til 23 år gammel. Ron Esclavo XO har en rund og krydret duft af vanilje, karamel og lidt brændt blomme og en sød smag af vanilje, honning, karamel og kanel. Eftersmagen er lang og krydret, og de ekstra procent i alkohol giver power til smagen, som udfolder Ron Esclavo XO's nuancer på smukkeste vis.
Alkohol: 42%
Volume: 0.7L

Ron Esclavo XO Cask

Ron Esclavo XO Cask er 'the grand finale' i Ron Esclavo serien. Rommen er den samme som Ron Esclavo XO, men XO Cask er tappet ved fadstyrke på 65% alkohol. Duften er rund og meget krydret af vanilje, karamel og lidt brændt blomme, og smagen er varm og lækker af vanilje, sød karamel og egetræ. XO Cask er en meget varm og kraftfuld rom med en finish, der ingen ende vil tage.
Alkohol: 65%
Volume: 0.5L

Single Barrel Selectiom
fra 1423

Single Barrel Selection

Single Barrel Selection fra 1423 bygger på et ønske om at tilbyde unik kvalitet og udsøgt smag til jeres fornøjelse.

S.B.S står for Single Barrel Selection. Hver eneste tønde er særligt udvalgt, og der er kun et begrænset antal flasker af hvert produkt, hvor antallet af flasker afhænger af tøndens indhold. Lige nu er der ni forskellige rom i S.B.S serien samt en 4 stk. æske med fire 20 cl Trinidad rom fra Caroni destilleriet. S.B.S Fiji og S.B.S Belize er de første to rom i S.B.S serien, og de udkom i 2015. I 2016 blev de seks nyeste S.B.S plus 4 stk. æsken lanceret, hvoraf de alle er tappet ved fadstyrke. Alle S.B.S produkterne kommer i en flot gaveæske.

S.B.S Jamaica 2006

S.B.S Jamaica 2006 er en 10 år gammel rom, der er destilleriet på Worthy Park Estate. Der er produceret 271 flasker af denne karakteristiske Jamaica rom. Worthy Park er et meget anerkendt destilleri, der stadig den dag i dag ser ud, som det gjorde tilbage ved dets begyndelse i 1670, da det blev givet til Lt. Francis Price. Et besøg på Worthy Park er en oplevelse og en tur tilbage i tiden til dengang, hvor landskabet på Jamaica endnu var uspoleret, langt fra stress og larm i landets hovedstad, Kingston. Duften af denne Jamaica rom rummer distinkte noter af marcipan, vanilje, smeltet sukker, ung eg og let røg, og smagen er tør med strejf af lette fad-tanniner, mandler, marcipan, engelsk vingummi, lidt kaffe og ganske lette noter af røg.

Alkohol: 58,4%
Volume: 0.7L

S.B.S Barbados 2000

Der er produceret 224 flasker af denne 16 år gamle Barbados rom fra West Indies Rum Distillery (W.I.R.D) på Barbados. W.I.R.D åbnede i 1983, og de har altid brugt de seneste destilleringsteknikker for at sikre den højeste kvalitet blandt deres rom. W.I.R.D anvender flere forskellige metoder fra moderne Kolonne Still til gamle Pot Still. Denne S.B.S rom er produceret på deres gamle "Black Rock" Pot Still. Den har en duft af vaniljekranse, brunkager, Bourbon og marcipan samt en varm og lækker smag af mørke overmodne æbler (næsten calvadosagtig) hasselnødder, remonce, tørt fad med hints af røg, let tanniske noter og en smule appelsin.
Alkohol: 54%
Volume: 0.7L

S.B.S. Fiji 2003

S.B.S Fiji er udvalgt til denne serie på grund af dens kraftfulde smag, der adskiller den fra mange andre rom. Der er produceret 222 flasker af denne 12 år gamle rom, der er destilleret på South Pacific Distillery i 2003 og flasket i Danmark i 2015. South Pacific Distillery blev etableret i 1979 for at erstatte den store import af udenlandsk spiritus. Ud over rom, producerer South Pacific også gin og whisky. Da produktionen af sukker på Fiji længe har været en stor indtægtskilde, og da alle ingredienser derfor altid har været til stede i store mængder, var det naturligt for South Pacific Distillery at opstarte romproduktionen i 1979. Samtidig er vejrforholdende på Fiji ideelle til lagring af rom. S.B.S Fiji er klassisk Pot Still rom med en stærk, intens og kraftig smag. Den er en af de mere tørre rom i S.B.S serien.
Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

S.B.S Jamaica 2000

S.B.S Jamaica 2000 er destilleret på Hampden Destillery. Det er en 16 år gammel rom med 202 flasker produceret. På Hampden Distillery gør de en ære i at producere High Ester Rums, hvor de benytter sig af ældre metoder og apparater, og de er specialiseret i tung Pot Still rom, hvilket også netop er karakteristisk for denne rom, der har en duft af rå marcipanmasse, flødekarameller, gummi, vaniljesukker, karamel og kanel og en knastør smag af træ med en let saltfornemmelse på læberne og med noter af bananabread, kanel, brændt sukker, en smule bitter frugt og appelsinskal.
Alkohol: 58,9%
Volume: 0.7L

S.B.S Trinidad 1997

Det legendariske Caroni Distillery lukkede tilbage i 2004. Det er et spørgsmål om tid før, at der ikke er flere fade tilbage, og derfor er indholdet i denne S.B.S Trinidad 1997 gaveæske en helt unik chance for at smage noget af det måske sidste rom fra Caroni Distillery. Gaveæsken indeholder fire 20 cl flasker fra fire forskellige fade fra Caroni Distillery årgang 1997. Alle fadene er hver især unikke. Der er små farvenuancer, men den største forskel ligger i rommenes helt unikke smag. Det er den velkendte Caroni-rom-stil, men alligevel smager de helt forskelligt, og denne gaveæske er et tydeligt eksempel på, at der er forskel fra fad til fad, selvom fadtypen, destilleriet og året er det samme. Denne S.B.S gaveæske er uundværlig for alle Caroni-elskere, og fadnummereringerne er de originale fra Caroni Distillery.
Alkohol: 63,3% (gennemsnitlig)
Volume: 20CL

S.B.S. Panama 2001

Der er ikke oplyst noget destilleri på denne 15 år gamle Panama rom, som der er produceret 252 flasker af, men fadet er håndplukket til S.B.S serien på grund af den særlige karakter i både smag og duft. Panama er primært kendt for Panama kanalen, der forbinder Stillehavet og Atlanterhavet. Men Panama har også meget andet at byde på, herunder rom, grundet landets ressourcer inden for sukkerrør og de stabile vejrforhold. I Panama har de et unikt klimaforhold kaldet 'Dry Arch', som er kendetegnet ved landets mangel på sommerregn, hvilket gør det ideelt at lagre rom, fordi klimaet er stabilt, og derfor er det muligt at foretage mere præcise kalkulationer omkring rommens lagring i fadet.
S.B.S Panama har en tropisk duft af blandt andet citrus, appelsinmarmelade, butterscotch, kanel, vaniljecreme og overmodne æbler. Smagen er let og tør af ungt ristet fad med masser af vanilje, tunge og mørke kanelnoter, bitter citrus, bananskal, rå kakaobønner, brunet smør og paradisæbler.
Alkohol: 55,6%
Volume: 0.7L

S.B.S. Belize 2005

Der er produceret 272 flasker af denne 9 år gamle Belize rom, som er destilleret på Travellers Liquors Ltd Distillery i 2005 og flasket i Danmark i 2015. Historien om Travellers går tilbage til 1953, hvor Jaime Omario Perdomo åbnede en bar ved navn Travellers i Belize. Navnet Travellers skyldtes, at størstedelen af hans klientel var rejsende. Jaime lavede sin egen rom, som blev rigtig populær. Han begyndte derfor at søge en måde, hvorpå han kunne skabe konsistens i sine blends. Det fik ham til at indgå et samarbejde med Luis Alberto Espat om at bygge et destilleri i Belmopan, og det blev starten på Travellers Liquors Ltd Distillery. I 1989 blev Luis Alberto Espat købt ud af firmaet, og Omario's familie overtog destilleriet. Denne Belize rom har en meget aromatisk karakter med en fristende smag. Da der ikke er tilsat sukker, er smagen en smule kompleks men samtidig også meget klassisk.
Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

S.B.S Guyana 2003

S.B.S Guyana 2003 kommer fra et fad, der har produceret 264 flasker. Rommen er 12 år gammel og er destilleret på Single Wooden Versailles Still, der i dag er placeret på Diamond Distillery (ejet af Demerara Distilleries) i Guyana efter at være blevet flyttet fra Versailles Distillery. Rygter siger, at netop dette destillationsapparat er mindst 150 år gammelt, men at det også kan være ældre, da der ikke er nogen dokumentation for, hvornår det er bygget. Hos 1423 er rommen blevet hældt i et brugt marsala fad for at give lidt ekstra finish.
Denne Guyana rom har en varm duft af Marsala, gammelt fad, brune bananer, mandler, vaniljesukker, svesker, rosiner og dadler. Ved første tår rammer alkohollen og efterlader en tør mund. Derefter åbner smagen mere op med masser af let og tør fad og noter af lys karamel, bitter citrus, stjerne anis, lakrids, kanel og dadler.
Alkohol: 62,8%
Volume: 0.7L

S.B.S Guyana 1988

Der er kun produceret 180 flasker af denne 27 år gamle Guyana rom. Det er Pot Still rom fra det nu nedlagte Enmore Sugar Estate i Guyana. Destillationsapparatet, som er anvendt til denne rom, eksisterer derfor ikke mere. Enmore Sugar Estate blev grundlagt for over 200 år siden og var ejet af Edward Henry Porter (initialer: EHP) men destilleriet var nødt til at lukke i 1993, da regeringen i Guyana privatiserede landets sukkerplantager og destillerier ved at lægge det hele sammen til et stort destilleri: Diamond Distillery, der er ejet af Demerara Disstilleries.
Duften af S.B.S Guyana 1988 er fløjlsblød med noter af let toffee, mælkechokolade, vanilje, moscovadosukker, overmodne blommer og hints af brombær. Smagen er tør med lette noter af læder, irish coffee, bananskal, knastør sherry, let brændt sukker og moden fersken.
Alkohol: 51,8%
Volume: 0.7L

Stock billede

"Sugar cane grown around the world carefully fermented, distilled & matured in oak barrels is bottled for the true rum lover, the Bristol Classic Rum customer."
– John Barrett, CEO og ejer af Bristol Spirits

Missionen bag Bristol Spirits er at finde små og spændende fadaftapninger fra forskellige steder i verden. John Barrett, som er ejer af Bristol Spirits, opsøger små romproducenter i Caribien og importerer rommen til England. Tidligere lagrede han rommen i sine kældre i Wickwar uden for Bristol. Men i takt med, at Bristol Spirits er vokset, har de skiftet lokation, og i dag lagrer John rommen i større kældre i Liverpool.

Det er en sand oplevelse at udforske Bristol Spirits' sortiment, der er i konstant udvikling. John Barrett er altid på udkig efter små mængder – nogle gange endda enkelte fade fra et enkelt destilleri (single barrels), eller enkelte destilleringsapparater for at vise rommen i dens virkelige og 'ublandede' form. For John betyder lagring (hvad enten den foregår på destilleriet i Caribien eller i England), forsigtig tapning og minimum filtrering rigtig meget for at fremhæve den enkelte roms individuelle karakter.
Bristol Spirits produkter er ikke et mix af forskellige rom – det er klassisk rom og single vintage, hvor hver flaske er dateret med et vintage år. Det vil sige, at hvis der står 1988 på flasken, så er alt indholdet i flasken destilleriet i år 1988. De fleste af Bristol Spirits produkter kommer i et flot gaverør.

Bristol Spirits
Reserve Rum of Haiti 2004

Denne Haiti rom er destilleriet på Société Du Rhum Barbancourt i 2004. Société Du Rhum Barbancourt er med deres Pot Stills en af de ledende producenter af rom på Haiti. Efter destillering er rommen transporteret til England, hvor den har lagret i Bristol Spirits' cool damp' kældre og er tappet i 2014. Reserve Rum of Haiti er et pragteksemplar på en klassisk rom, hvor der hverken er tilsat farve eller sukker. Den har en sød og frugtig duft og en velafbalanceret smag med en perfekt harmoni af frugt og træ.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Port Morant Demerara Rum 1990

Denne Port Morant 1990 er en 25 år gammel rom fra Guyana. Den er destilleriet i Double Wooden Pot Still, som er det eneste af sin slags i verden. Oprindeligt var dette Double Wooden Pot Still placeret på Port Morant Distillery, men efter destilleriets lukning, blev det flyttet til Diamond Distillery, der i dag er det eneste destilleri tilbage i Guyana. I 2005 blev denne rom flyttet til sherryfade for finish. Den har en dyb smag af frugt og anisfrø med et strejf af sødhed og en langvarig finish.
Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Reserve Rum of Belize 2005

Denne Belize rom er destilleriet på Travellers Liquor. Historien om Travellers går tilbage til 1953, hvor Jaime Omario Perdomo åbnede en bar ved navn Travellers i Belize. Jaime lavede sin egen rom, som blev rigtig populær. Derfor indgik han et samarbejde med Luis Alberto Espat om at bygge et destilleri i Belmopan. Det blev starten på Travellers Liquors Ltd Distillery.
Reserve Rum of Belize er en frugtig sommer rom med masser af liv. Den er fadpræget men uden at være knastør, og den har en skøn duft af saftige, mørke bær og mandler. Efter lidt tid i glasset, fornemmer man en tiltagende sødme, der klæder rommen rigtig godt.
Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

John Barrett, ejer af Bristol Spirits

Mød legenden John Barrett

John Barrett er ejer af og administrerende direktør i Bristol Spirits og lidt af en 'rom-legende'. Hans familie har igennem generationer arbejdet i vin- og spiritusindustrien. John startede selv med at importere portvin for senere hen også at importere cognac, som han lagrede i sine kældre i Wickwar uden for Bristol i England. Efter nogen tid med import af cognac, fik John også interesse for at importere rom til England for også at lagre det i sine kældre. Grunden til, at John lagrer størstedelen af sine rom i England, er fordi, at man allerede i 1800tallet fandt ud af, at det kolde og fugtige klima i England har en positiv indflydelse på lagringsprocessen.
Da John begyndte at importere rom, genopdagede han hurtigt nogle små romproducenter i Caribien, som han begyndte at købe fade fra. Når John modtager sin rom fra producenterne, håndplukker han selv den helt rigtige tønde til at lagre rommen i. John køber altid kun små mængder. Derved forbliver hans produkter unikke på det ellers voksende rommarked.

The Bristol Spirits Family

Bristol Spirits
Caribbean Collection Blended Rum

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Black Spiced Rum

Alkohol: 42%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Reserve Rum of Nicaragua 2002

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Finest Mauritius Cane Juice Rum

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Fine Barbados Rum 2003

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Reserve Rum of Mauritius

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Reserve Rum of Jamaica

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Port Morant 1999

Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits' sortiment er altid spændende at gå på opdagelse i, fordi det hele tiden udvikler sig. Her ses nogle af deres klassikere fra blandt andet Four Square Distillery på Barbados, Worthy Park Estate på Jamaica og Port Morant Estate i Guyana.

Bristol Spirits
Diamond Distillery 2003

Denne Demerara Rom fra Diamond Distillery i Guyana har har en mørk og lækker farve, der afspejler de 12 års lagring i egetræsfade. Den er et udtryk for en mildere stil inden for klassisk rom, hvilket netop er typisk for denne produktion fra Diamond Distillery. Sammenlignet med mange af Bristol Spirits' andre rom, har denne Demerara rom en mere rund og mild smag med en god længde og finish.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Reserve Rum of Grenada 2003

Reserve Rum of Grenada er destilleret i 2003 på Westerhall Estate på deres Kolonne Still. Dernæst er den fyldt i egetræsfade for at lagre i Bristol Spirits' kældre i England. Westerhall Estate har lavet rom siden 1700tallet, og de har altid haft et stærkt lokalt aftryk på grund af deres adgang til frisk juice fra sukkerør. Denne Grenada rom er lys, elegant og saftig med en god længde og en skøn duft af søde frugter.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Enmore 1988

Denne meget fine Demerara rom er destilleret i 1988 på det kendte Enmore Still, der i dag er en del af Diamond Distillery. Rommen er lavet på Pot Still og er et mere mildt og velduftende destillat sammenlignet med mange andre Pot Stills. Smagen er enormt raffineret, og den lyse farve er bemærkelsesværdig, da den har lagret i 20 på amerikanske egetræsfade.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Bristol Spirits
Caroni VSOC

Denne Caroni rom fra Trinidad er ikke dateret med noget vintage år. Det skyldes, at Bristol Spirits tilbage i 2008 transporterede et antal 10 års fade på 40% fra Caroni destilleriet for at bruge dem til blends. Dog besluttede de at gemme det sidste til denne rom, men i mellemtiden er alkoholstyrken faldet til 40%, hvorfor den er blendet med rom fra årgang 1993. Smagen er klassisk Caroni-stil med en tør karakter. De 40% opleves umiddelbart stærkere, dog uden at være for kraftigt.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Info

Historien om Batavia Arrack

Batavia Arrack er en "rom", der går mange år tilbage med en stærk tilknytning til Holland. Navnet Batavia var navnet på hovedstaden i det hollandske Østindien og svarer i dag til Jakarta, hovedstaden i Indonesien. Etableringen af Batavia i 1619 ledte til den hollandske koloni, der blev det moderne Indonesien efter 2. Verdenskrig.
I det 18. Århundrede blev spiritussen, Batavia Arrack, meget populær rundt omkring i verden bl.a. i England, Amerika og særligt i Sverige, hvor den blev en af hovedingredienserne i svensk punch. Batavia Arrack havde den særlig evne, at den kunne fremhæve aromaerne, krydderierne og citrusnoterne i punchen.

På mystisk vis forsvandt kutymen om at bruge Batavia Arrack ved indgangen af det 19. århundrede, og det samme gjorde populariteten omkring produktet. Det menes at være sket, fordi forbrugernes vaner ændrede sig fra den fælles punch til mere individualiserede drinks. By the Dutch's formål er derfor at gøre denne fantastisk spændende drik, Batavia Arrack, populær igen.

Dutch VOC (Verenigde Oostindische Compagnie)
Ships, Linieship Prins Friso.

Spirits with a Dutch heritage

"The Dutch were the first to understand the art of making excellent spirit from agricultural products, and that technology has spread across the world. In fact, The Dutch were the first liqueur producers in the world."
– Jos Zonneveld, stifter af By the Dutch

Vidste du at?

Ordet "Arrack" menes at stamme fra arabisk og betyder kondensering, som er en reference til destilleringsprocessen. Op igennem historien har hollandske handelsvirksomheder brugt betegnelsen Batavia Arrack om indonesisk "rom".

By the Dutch er et spiritusbrand, der er grundlagt i 2015 af Jos Zonneveld.
By the Dutch producerer traditionel hollandsk spiritus, og deres produkter bliver primært destilleriet i Schiedam i Holland, der også er kendt som "Genever-Town".

Holland har altid været en af de ledende producenter inden for finere spiritus, og hollænderne var nogle af de første til forstå kunsten ved at lave fremragende spiritus ved hjælp af landbrugsprodukter. Deres teknologi har spredt sig verden over, og i dag klarer hollandsk spiritus sig rigtig godt på det internationale marked.

By the Dutch,
Batavia Arrack

Batavia Arrack er lagret i egetræsfade i op til otte år. Den bliver kaldt for den indonesiske "rom", fordi den er baseret på melasse fra sukkerrør, der er produceret på øen Java i Indonesien. Sukkerrør er basis ingrediensen i Batavia Arrack, men den adskiller sig fra almindelig rom, da der i gæringsprocessen er brugt små doseringer af lokale røde ris, og da destilleringen af Batavia Arrack bygger på oldgamle kinesiske destilleringsmetoder.

Duft: Den har en dyb og jordagtig duft, hvor man fornemmer aromaer af urter, sukkerrør og grønne planter.
Smag: Smagen er først lidt tør. Dernæst bliver den mere saftfyldt med lidt syrlige noter af bark og peber. Den har en lang finish med hints af urter og jord.
Alkohol: 48%
Volume: 0.7L

Ron Centenario

Costa Rica bliver ofte betegnet som "broen" mellem amerikanske kulturer. Det er et smalt stykke land med et helt unikt klima, der er perfekt til lagring af rom.

Vidste du at?

Rom er den mest populære spiritus i Centralamerika og Caribien, og i Costa Rica bliver næsten al rom lavet på lokale sukkerrør og lagret i fine egetræsfade.

Et helt unikt klima

Ron Centenario er rom fra Costa Rica. Centenario har deres kældre med fade placeret i en tropisk skov i dalen West Central Valley, der er omringet af naturskønne bjerge. Med en placering på mindre end 40 kilometer fra vulkanen Irazu, der er en af de mest aktive vulkaner i Costa Rica, lagrer de deres rom med tålmodighed i udvalgte fade.

Costa Ricas frugtbare landskab er omringet af to have, der skaber forskellige mikroklimaer med en gennemsnitlig temperatur på 22 grader. Det fugtige klima hjælper fadene med at bibeholde en stabil og harmonisk balance, mens de bedste aromaer og smage bliver udvundet fra de forskellige typer af skotske whiskyfade. Det er med til at gøre Centenarios produkter – og generelt rom fra Costa Rica – helt unik.

Processen bag Ron Centenario

Det hele starter med en omhyggelig udvælgelse af costaricanske sukkerrør. Med dets vulkanske jord er Costa Ricas tropiske klima ideel til at gro sukkerrør, og cirka hver 15. måned finder høsten sted. Sukkerrørene bliver skilt ad i hånden, og sukkerrørsjuicen bliver gjort klar til fermenteringsprocessen, hvor sukkeret ved hjælp af gæring bliver til alkohol. Når den proces er ovre, er kvalitetsmaterialet for denne fine Costa Rica rom klar til at blive renset ved en destilleringsproces, som renser og adskiller de forskellige produkter, der er optaget undervejs i processen. Et af disse produkter er Young Alcohol (ung alkohol). Den "unge alkohol" bliver lagret i fine egetræsfade, der er starten på lagringsprocessen af det, som ender med at blive til Ron Centenarios udsøgte rom.

Den helt unikke smag, som Ron Centenarios produkter har, bliver opnået ved en hemmelig blandingsproces inden aftapning. Blandingsprocessen, som bliver foretaget ud fra Solera metoden, er 100% naturlig og udført af meget dygtige og erfarne folk.

Stock billede

Ron Centenario
30 Aniversario

Centenario 30 Aniversario er eksklusivt udviklet til fejringen af Centenarios 30 års jubilæum og derfor limited edition med kun 1200 flasker på verdensplan.
Den er lavet ud fra Solera metoden, hvor blendet består af rom fra 8 og op til 30 år. Centenario har gemt de bedste rom til dette blend og udvalgt den bedste lagring på skotske whiskyfade, der giver forskellige aromaer af vanilje og krydderier. 30 Aniversario er et sandt kunstværk, hvor smag og duft går op i en højere enhed. Den kommer i en elegant og stilfuld sort og guld gaveæske med magnetlukning.
Smagen af denne limited edition rom fra Ron Centenario er sød og fed med masser af aromaer og gennemtrængende noter af vanilje og krydderier. Den har en lang og elegant finish, der gør oplevelsen helt uforglemmelig.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Ron Centenario
Edición Limitada

Centenario Edition Limitada er en rund og lækker premium rom. Centenario har taget nogle af deres ældste tønder i brug til Edition Limitada, der er lagret i op til 30 år på amerikanske egetræsfade.
I Edition Limitada sker der en helt særlig synergi mellem duft og smag, hvor duften er let og sød af vanilje og søde frugter, og smagen er rund, blød og fed med masser af frugt og sødme, der afsluttes i en lang og lækker finish.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Ron Centenario

Ron Centenario
Café

Ron Centenario Café er lavet på costaricansk premium kaffe, og den er helt specielt udviklet til Centenario-elskere og rum-feinschmeckere, der gerne vil nyde en premium kaffelikør. Smagen er rund, blød, fed og lækker. Den kan både nydes sammen med kaffen eller rent "on ice".
Alkohol: 26,5%
Volume: 0.7L

Ron Centenario
20 Fundación

Ron Centenario Fundacion er en fyldig og raffineret premium rom, der er lagret i op til 20 år på amerikanske egetræsfade. Den har en varm og sød duft af bagt banan, vanilje og stjerne anis og en blød og rund smag af sukker, krydrede nødder, kanel, banan med spor af cognac og røg. Smagen rundes af med en lang og lækker finish af karamel, krydderier og en svag stikken som peber.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Ron Centenario
25 Gran Reserva

Ron Centenario 25 Gran Reserva er en fyldig og blød premium rom, der er lagret i op til 25 år på amerikanske egetræsfade. Den har en varm og sød duft af vanilje, frugt og en smule melasse og tobak. Smagen er blød og rund og rummer også noter af vanilje og søde frugter med sarte strejf af træ og citrus. Den har en lang og uimodståelig finish med hints af sakkarin.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Ron Summum Sauternes Cask Finish on ice

SUMMUM, Latin word that means
"absolute excellence, the maximum, the best"
the end of the end...

Ron Summum er en serie af rom fra Den Dominikanske Republik. Summums rom er karakteriseret ved deres bløde og runde smag fra den spanske Solera, hvor ældre og yngre spiritus bliver blandet sammen i et pyramidesystem.
Summum er det latinske ord for "Det bedste" eller "Det højst opnåelige", og Ron Summums rommestre følger denne filosofi, når de udarbejder rommen. De følger hundrede år gamle dominikanske formularer og opskrifter, som general Maximo Gómez nød under sine felttog i krigen om Cubas selvstændighed.

Ron Summums produkter bliver designet og udviklet af den store rommester Juan Alberto Alvarez. Juan Alberto har været i branchen i en menneskealder, og han har stor erfaring inden for udvikling af rom for flere velkendte destillerier rundt i Caribien.

Ron Summum

Ron Summum
Reserva Especial

Summum Reserva Especial er lagret og blendet ved hjælp af Solera metoden, hvor fade med ældre spiritus bliver "toppet" og parret med yngre spiritus. Summum Reserva Especial er et blend af rom med en minimum alder på 12 år.

Farve: Dyb gylden farve.
Duft: Blød, kompleks, varm og attraktiv. Først en rig og fristende duft af vanilje, marcipan, svesker og brændt karamel. Derefter en mild duft af eg.
Smag: Ved første tår fornemmer man en blød og lækker indgang. Først marcipan, dernæst søde og tørre mandler og en smule karamel, der udfolder sig i midten af ganen. Den er silkeblød på tungen.
Alkohol: 38%
Volume: 0.7L

Ron Summum
Malt Whisky Cask Finish

Summum Malt Whisky Cask Finish er en perfekt sammensmeltning af dominikansk rom og dobbelt lagring i Ben Navis whisky tønder, og til blendet er der brugt rom, som er dobbelt lagret i mindst 12 år.

Farve: Gylden kobber.
Duft: Den har sin helt egen aroma med noter af ristet malt. Samtidig er der også en god balance af velduftende sukkerrør.
Smag: En smule sød med en mild olieagtig maltsmag. Dernæst sukkerrør og marcipan. Der er også noter af vanilje, blomme, brændt karamel, mandler og rosiner. Malten fra whiskyfadet giver en perfekt finish, og de ekstra 5% giver rommen en ekstra sofistikeret skarphed.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Ron Summum
Cognac Cask Finish

Summum Cognac Cask Finish er en perfekt sammensmeltning af dominikansk rom og dobbelt lagring i Cognac fade fra den prestige fyldte cognac kælder J. Normandin-Mercier fra Château de La Péraudière.

Farve: Mørkt rav.
Duft: En blød og balanceret duft, hvor man fornemmer aromaer af sukkerrør, frugt, marcipan, kokos, rosiner og tørrede blommer.
Smag: Fin, elegant og balsamisk smag med en let integreret sødhed med strejf af træ fra franske og amerikanske egetræsfade. Der er noter af nødder og rosiner. Summum Cognac Cask Finish er et godt blend, hvor man både fornemmer sødheden fra rommen og tørheden fra cognacen. De 43% alkohol tilfører smagen en særlig intensitet.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Ron Summum
Sauternes Cask Finish

Vidste du at?

Sauternes er en sød fransk vin fra Sauternais regionen tæt ved Bourdeaux i Frankrig. Sauternes består af Sémillion, Sauvignon Blanc og Muscadelle druer.

Summum Sauternes Cask Finish er først lagret på Amerikanske egetræsfade, og dernæst har den ligget på vinfade fra den berømte Chateau d'Arches kælder i Sauterne, Frankring. Efter omkring ni måneder i disse vinfade, er rommens aromaer blevet mixet med vinens sødhed, og det gør Summum Sauternes til en meget venlig spiritus, der både henvender sig til nybegyndere og til gamle kendere.

Farve: Gylden rav.
Duft: Blød og velafbalanceret med søde og frugtige aromaer. Man fornemmer marcipan, kokos og blomme samt strejf af honning og fransk eg.
Smag: En sød og blød indgang, der udfolder sig fløjlsblød på tungen. Det er en elegant smag med milde sirupsagtige noter og strejf af honning. Sødheden kommer fra kombinationen af lagring på både franske vinfade og amerikanske egetræsfade.
Alkohol: 41%
Volume: 0.7L

Old Barbados og Cocorange
fra Rum Company

Enjoy Rum Company with a good cigar!

Teamet bag Rum Company. Fra venste: Wolfgang Weimer, Frank Zimmermann og Martin Heim.

Rum Company er et ungt firma, der er etableret i 2009 af Martin Heim, Wolfgang Weimer og Frank Zimmermann. Det hele startede med en passion for rom – særligt rom, der går godt sammen med en god cigar. En stor del af Rum Companys produkter er limited edition, og Rum Company har allerede vundet adskillelige priser. Rum Company karakteriserer deres produkter ud fra, at der skal være en synergi mellem smag, finish, duft og det generelle indtryk, og de fortsætter med at blende forskellige rom, indtil de når deres mål.

Rum Company **Old Barbados**

Barbados producerer nogle af de mest aromatiske rom i Caribien. Denne Old Barbados rom er Rum Companys fortolkning af den perfekte Barbados rom. Smagen er meget blød kombineret med en overflod af frugt med noter af appelsin, kokos, vanilje, tørret fersken og banan. Også duften rummer frugtige og søde noter af appelsin og kokos. Ligesom størstedelen af Rum Companys rom, er denne Barbados rom en meget "venlig" rom med en lang finish af tropiske frugter.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Rum Company **Cocorange**

Denne Cocorange rom er slik for voksne og perfekt til dem med en sød tand. Det er en rom, der særligt egner sig godt til kvinder på grund af dens søde noter af kokos og appelsin. Smagen er fyldig og rund, nærmest som en cremelikør med en lang finish. Den søde smag kommer af tilsatte olier fra kokos og appelsinskal. Cocorange er et blend af forskellige lagrerede rom fra Caribien. Den har vundet adskillelige priser, blandt andet en guldmedalje i Tyskland til German Rum Festival i 2015.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Rum Company **Aficionado**

Aficionado er det spanske ord for passioneret. Denne Aficionado rom er en kombination af forskellige aromaer, som vi kender fra cigaren. Det er en kvalitets rom lavet ud fra den spanske Solera metode, hvor blendet består af rum fra 3-35 år. Aficionado har sin helt egen unikke karakter og går godt sammen med en god cigar. Duften er brændt karamel, og smagen er ved første indtryk melasse og chokolade. Derefter bliver den mere sød med strejf af karamel og kaffe. Aficionado har en lang finish, der forsætter med at udvikle sig.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Welcome on board with Tres Hombres!

"It is the prime intention of Fairtransport to sail cargo emission free, with a focus on transporting special products, which are organic, or crafted traditionally – such as Olive Oil, Wine and Rum."
– Tres Hombres

Drengene bag Tres Hombres. Fra venstre: Andreas Lackner, Jorne Langelaan, Arjen Van der Veen.

Det hele startede i 2007 med de tre venner Arjen, Andreas and Jorne, da de begyndte en rederivirksomhed. De opdagede hurtigt skønheden og styrken ved store sejlskibe, der udelukkende bruger vinden som fremdrift, så de besluttede at skabe verdens første moderne "Emission Free" rederivirksomhed med base i Holland. Virksomheden er vokset til, hvad vi i dag kender som "Fairtransport", og Tres Hombres har sejlet "emission free" siden december 2009. Tres Hombres skibet bibeholder en bæredygtig skibsrute for almindelig last mellem Europa, atlanterhavsøerne, Caribien og Amerika. Det er et skib på 35 ton, der kan huse syv professionelle sømænd og otte trainees.

Konceptet og tanken bag Fairtransport

Skibe, der sejler under Fairtransport flaget, transporterer eksotiske produkter, der er økologiske eller udformet traditionelt. Tres Hombres transporterer produkter som olivenolie, kaffe, vin og rom. Deres primære mål er dels at øge bevidstheden om de enorme mængder af forurening som er skabt af den moderne skibsfart og dels at påvirke positive forandringer i den måde, som varerne sendes rundt i verden. Tres Hombres gør udenlandske produkter tilgængelige på den eneste bæredygtige måde: ved vindens kræft. Deres vision er at have en verden, hvor al søtransport sker under sejl, og Tres Hombres' pointe er, at forbrugerne er ansvarlige for, hvad de køber eller transporterer. Derfor tilbyder de et bæredygtigt valg.

Tres Hombres Rom

Smagen af Tres Hombres rom ændrer sig hvert år, og den er lige så udsøgt og spændende som produktionen og transporteringen af rommen. Destilleringen af Tres Hombres rom er efterfulgt af flere års modning på egetræsfade samt den unikke oplevelse af 'lagring på havet' ombord på Tres Hombres. De traditionelle destilleringsmetoder, der udføres af forskellige destillerier på De Kanariske Øer og i Caribien, skaber rom, som matcher enhver lejlighed. På de fleste af udgaverne er label og/eller top påsat manuelt, hvilket giver flaskerne et rigtigt caribisk udtryk. Tres Hombres rom er et samlerobjekt og kan genkendes ved, at der hvert år er en vis mængde af limited edition flasker, blandt andet Captains Choice rom, der har en stor værdi.

Den 32 meter lange skonnert, Tres Hombres, har siden 2009 sejlet som Fairtransport. Med sine 35 ton gods, kan Tres Hombres rumme syv professionelle sømænd og otte trainees.

Tres Hombres
11: La Palma Joven

La Palma Joven er den yngste i Tres Hombres' serie af rom fra 2016. På flaskens label ser man en alpekrage. Alpekragen kan lide det rene miljø, og den flyver imellem de kanariske øer. Den er et symbol på det rene og økologiske produkt. Der er produceret 1700 flasker af La Palma Joven, som er lavet på økologiske sukkerrør fra øen La Palma. Den har lagret få måneder på Aldea Distillery, før den kom på Tres Hombres skibet, hvor den har rejst over det Atlantiske ocean i fem måneder i franske egetræsfade. Der kan forekomme naturligt bundfald i denne unge rom, fordi den ikke er filtreret.
Duft: Sød og frugtig.
Smag: Meget mild og temmelig sød.
Alokohol: 40,4%
Volume: 0.7L & 0.2L

Tres Hombres
12: La Palma Oro

La Palma Oro er en del af Tres Hombres' serie af rom fra 2016. Oro er det spanske ord for guld, og navnet er givet til denne rom på grund dens gyldne farve og majestætiske smag. Mastermind Santi har lavet dette delikate blend af de bedste Aldea rom fra 13 og op til 21 år og sendt dem afsted med Tres Hombres i spanske egetræsfade. På flaskens label ses den smukke Red La Palma blomst, der symboliserer, at denne rom er den mest "voksne" i La Palma serien.
Duft: Sød som sukkerrør og karamel.
Smag: Karakteristisk og fantastisk rund, sød og lækker smag.
Alokohol: 42,20%
Volume: 0.7L & 0.2L

Tres Hombres
13: Old Bajan

Denne Old Bajan rom fra Tres Hombres' 2016 serie er lavet på caribisk melasse på Barbados af Foursquare destilleriet. Familien bag destilleriet har lavet rom siden 1820'erne. Intet sukker, karamel eller andre tilsætningsstoffer er tilsat denne stærke og meget fine caribiske rom. På flaskens label ses en illustration af figentræer, fordi denne Old Bajan rom er opkaldt efter figentræerne på Barbados. Dagen inden, at Old Bajan skulle fyldes i tønder klar til tre måneders rejse, indeholdt den stadig biodynamisk vin fra Loireområdet. Derfor er eftersmagen fantastisk krydret med en helt unik karakter.
Duft: Sød som frugt.
Smag: Sød med friske noter af frugt og melasse.
Alokohol: 41,30%
Volume: 0.7L & 0.2L

Tres Hombres
14: Marie Galante

Mød den grønne gudinde fra Marie Galante, der er en del af Tres Hombres' serie af rom fra 2016. Denne fine single cask 'rhum agricole' er lavet på friskpresset sukkerrør fra den lille caribiske ø, Marie Galante, og alle ingredienser er 100% lokale. Marie Galante Agricole er lavet på Bielle destilleriet. Siden 1769 har Bielle familien lavet nogle af de fineste Agricole rom fra Caribien. I dag bruger destilleriet stadig de traditionelle "ox cars" som også ses på flaskens label. Denne rom er Fairtransport helt fra destilleriet, da den er lagret i 9 år i Bourbon fade og dernæst transporteret i ox cars til Tres Hombres skibet, hvor den er lagret videre i fire måneder på havet.
Duft: Frisk med en god balance af sukkerrør, ananas glaseret frugt og honningkage.
Smag: Aromatisk med noter af olieret citrus, krydderier og en smule ristet kakao.
Alokohol: 44%
Volume: 0.7L & 0.2L

Tres Hombres
15: Dominican Premium

Den Dominikanske Republik er hjemland for mange af verdens bedste rom, og denne Dominican Premium fra Tres Hombres er ingen undtagelse. Dominican Premium er en del af Tres Hombres' serie af rom fra 2016. På flaskens label ser man en blomst kaldet "Bird of Paradise". Denne blomst er en af verdens mest eksotiske blomster og et ofte anvendt symbol for paradis. Dominican Premium er Solera rom fra Oliver & Oliver, lagret op til 18 år. Med dets 43,1% alkohol er Dominican Premium en delikat, rund og kraftfuld rom.
Smagsnoter: Indledningsvis er den sød, varm og blød. Man fornemmer lokale krydderier, kakao og nødder, hvilket langsomt udfolder sig til et klimaks af citrus og frugt.
Alokohol: 43,1%
Volume: 0.7L & 0.2L

Stock billede

"Innovation and Social Responsibility are at the heart of everything we do at Wild Tiger and we approached this with the mantra "Think Out of The Bottle".
– Gautom Menon, ejer og stifter af Wild Tiger

Wild Tiger Rum er ejet af drinksentreprenøren, Gautom Menon, og brandet stammer fra Kerala i Sydindien. Den første Wild Tiger rom blev lanceret til UK Rumfest i 2015. Udover at være 'the land of tigers', er Indien også verdens største producent af rom, hvoraf meget af rommen udelukkende er billige mixere. Wild Tiger Rum er derfor Indiens første premium rom, og den er primært tænkt til eksport, så verden kan få lov til at opleve en premium rom fra Indien. Denne eksotiske tiger rom er destilleret, lagret, blendet og flasket i Kerala i Sydindien.

Wild Tiger tager ansvar

Da der i dag kun er 2200 tigere tilbage i de indiske skove, donerer Wild Tiger Rum 10% af deres profit til Tiger Conservation i Sydindien via Wild Tiger Foundation. Derudover støtter Wild Tiger Rum lokale indiske kvinder i Kerala ved at hjælpe dem med at opnå selvstændighed. Hver eneste flaske er unik, og flaskens fløjlsbløde hylster er lavet af disse kvinder.

Bagom Wild Tiger Rum

Wild Tiger Rum er et blend af melasse og sukkerrørssaft, hvilket gør den helt enestående og aromatisk. Sukkerrørssaften er tilføjet for at give rommen en helt særlig karakter og for at ære de oldgamle indiske traditioner, da de første destilleringer i Indien blev lavet som agricole og ikke udelukkende af melasse som i dag. Wild Tiger Rum har allerede nu nået stor anerkendelse fra rumentusiast verden over, og den helt specielle indpakning har vundet internationale priser.

Info

Vidste du at?

Rommens forfædre kan dateres tilbage til antikken, hvor udviklingen af gæret spiritus fra sukkerrørs juice menes at være produceret første gang i Kina eller Indien årtier før, at sukkerrør nåede vej til Caribien.

Wild Tiger Rum

Duften er intens og aromatisk med hints af vanilje, ristet træ og karamel. Smagen er cremet og blød med fremtrædende undertoner af melasse, glaseret appelsinskal, mandel og en smule eg. Wild Tiger Rum har en langvarig eftersmag.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

Wild Tiger Spiced Rum

Duften har udprægede noter af mandarin og kanel. Dernæst udfolder duften sig med undertoner af nyslået græs. Smagen er jordagtig med milde noter af planter og samtidig fuld af krydderi som sort peber, muskatnød, kanel, honning og ingefær. Wild Tiger Spiced Rum er fyldig og fuld af aromaer og kompleksitet. Den har en intens og tiltalende finish, der er mere krydret end sød.
Alkohol: 38%
Volume: 0.7L

Where quality and efficiency is the tradition

"Deep in the heart of Lluidas Vale sits The Worthy Park Estate. Protected by the surrounding mountain ranges and encompassed by lush and fertile terrain; in the acres and acres of sugar cane fields is where it all begins."

EST. 1670
WORTHY PARK ESTATE LTD.
Where Quality and Efficiency is the Tradition

Worthy Park Estate på Jamaica

Et besøg på Worthy Park

Et besøg på Worthy Park Estate er en tur tilbage i tiden til dengang, hvor landskabet på Jamaica endnu var uspoleret. Worthy Park ser stadig ud, som det gjorde tilbage ved dets begyndelse i 1670, da det blev givet til Lt. Francis Price for hans tjeneste for Cromwell under den engelske erobring af øen fra spanierne tilbage i 1655. Worthy Park er placeret i Lluidas dalen i det centrale Jamaica langt fra turistmekka og hvide sandstrande. Når man står på Worthy Park, er det eneste, man ser, smukke dale, der forener sig med de rullende bjergkæder, der står vagt over markerne med sukkerrør, som svajer i de rolige briser.

Produktionen på Worthy Park

Med dette 100% jamaicansk ejede destilleri, er der i den grad tale om autentisk og traditionel jamaicansk rom, som kommer lige fra marken og i glasset ("from field to glass"). Worthy Park høster selv deres sukkerrør, producerer deres egen melasse, og destillerer, flasker og lagrer selv rommen – hvert eneste skridt i produktionen sker på Worthy Park.

Worthy Park Estate har høstet sukkerrør og produceret sukker siden 1720. Siden da har det kun været ejet af tre familier, hvor de nuværende ejere, Clark familien, har ejet Worthy Park siden 1918. Udover sukkerrør, bliver der også høstet andre afgrøder og dyrket kvæg på Worthy Park, men ud af de over 10,000 hektar land, bliver cirka 40% af det brugt på dyrkning af sukker. Sukkersæsonen på Jamaica varer fra januar og frem til slutningen af juni. Da det er 24-timers arbejde i højsæsonen, bliver de andre måneder af året brugt på en komplet servicering af alt udstyret og maskinerne. Den traditionelle og foretrukne metode at høste sukkerrør på er ved håndkræft, men de sidste 20 år har Worthy Park suppleret denne metode med høstmaskiner til at assistere det daglige arbejde.

Et sikkert comeback

Der var nogle år, hvor Worthy Park var helt ude af romhandel, men i 2004 besluttede Clark familien sig for, at der var plads til endnu en serie af Jamaica rom lavet med Worthy Parks kvalitetsingredienser, og det skulle vise sig at ændre Jamaicas romhistorie. I 2005 var det nyeste destilleri færdigt, og i 2007 blev Rum-Bar Rum brandet bestående af de tre rom, White Overproof, Gold og Rum Cream, lanceret. Der er hverken tilsat sukker, smag eller andre tilsætningsstoffer i både White Overproof og Gold.

Worthy Park
Rum-Bar Rum Cream

Drinksforslag:
Rum Cream kan nydes på mange måder. Prøv den enten on the rocks, som topping på vaniljeis eller som erstatning for mælk i kaffen.

Rum-Bar Rum Cream er et premium blend af Jamaica rom og 100% fløde. Rum Cream har en blød og behagelig smag med noter af banan og andre tropiske frugter, der balancerer perfekt med den fede smag fra fløden og efterlader en elegant og lækker eftersmag.
Alkohol: 15%
Volume: 075L & 0.2L

Worthy Park
Rum-Bar Gold

Rum-Bar Gold er 100% traditionel jamaicansk Pot Still rom lagret på Amerikanske Bourbon fade, der kun er brugt én gang. Det er et premium blend, hvor den yngste rom er mindst 4 år. Rum-Bar Gold har vundet adskillelige priser, senest en guldmedalje til The Spirits Business Rum Maters i 2016.
Duft: Sødhed fra banan og bitre æbler.
Smag: Frugtnoter dominerer smagen, mens lagringen i Amerikanske Bourbon fade også har sat sine spor med milde og bløde noter af eg og vanilje. Lang, fyldig og tør finish med hints af eukalyptus.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L & 0.2L

Worthy Park
Rum-Bar Rum White Overproof

Drinksforslag:
Rum-Bar Rum White Overproof smager godt i en drink med juice, da denne hvide rom er fuld af kraft og samtidig enormt eksotisk.

Denne hvide rom på 63% er et blend af tre "un-aged" Pot Still rom og i kategorien Overproof. Termen Overproof bruges om spiritus med en høj alkoholstyrke på over 50%. I Jamaica består ca. 90% af alt romsalget af hvid Overproof rom.
Duft: Gennemtrængende duft, da det er 100% Pot Still rom. Den er domineret af banan med en dejlig balance af andre eksotiske frugter og nyslået græs.
Smag: Frugtig og eksotisk smag med masser af power understøttet af klassiske og græsagtige jamaicanske funky noter med en lang 'Overproof' finish.
Alkohol: 63%
Volume: 0.7L & 0.2L

Whisky

"Vi har altid været inspireret af denne legendariske spiritus, der har et næsten mytisk ry. For nogle af os startede interessen allerede i en helt ung alder med nogle let drikkelige whiskyer fra Highland og Lowland."

– Drengene fra 1423

Info

Vidste du at?

Chill filtering (chill filtered) er en metode som man anvender for at undgå grums i det færdige produkt, hvad enten det bliver drukket rent eller 'on ice'. Ved Chill filtering reducerer man whiskyens temperatur, og kører den igennem et filter, hvor de forskellige estere og bundfald samler sig i filteret på grund af nedkølingen. Single Malt Whisky bliver som regel nedkølet til 0 grader, mens temperaturen på Blended Whisky plejer at være lavere, da de har et lavere niveauer af fedtholdige syrer.

Stock billede

Wemyss Malts

"Wemyss is pronounced" Weems" and is the Scots word for caves. Wemyss is named after the caves on the rocky shore of Fire beside Wemyss Castle which is the historic family home of the Wemyss family."
– Wemyss Malts

Wemyss er en specialiseret og uafhængigt aftapper i Scotland. Wemyss familien har mange års erfaring med whisky. William Wemyss er formand og stifter af Wemyss Vintage Malts. Han er direkte efterkommer af den 3. jarl af Wemyss, hvis signatur er brugt på Wemyss' emballage.

Wemyss har produceret Blended Malts, Blended Scotch og Single Cask Whisky siden 2005, og i 2014 åbnede de også Kingsbarns Lowland Distillery med det formål at lancere en klassisk Lowland Malt Whisky i 2018.

Mød whiskyspecialist Charlie Maclean

I dag bruger Wemyss Malts Charlie Maclean's ekspertise. Charlie er forfatter og specialist i whisky med speciale i Scotch Whisky. Han er en autoritet inden for Whisky med en lang række af bøger bag sig. Derudover er han i 2009 kåret som Master the Quaich, hvilket er industriens højeste anerkendelse. Charlie har udviklet opskrifterne til Wemyss' Blended Malts og holdt tilsyn med fadene til deres Single Cask serie.

De forskellige typer af Scotch Whisky

1. Single Malt Scotch Whisky
   – Destilleriet på et enkelt destilleri
   – Destilleret fra vand eller maltet byg uden tilføjelse af andre kornprodukter
   – Destillering i Pot Stills
2. Blended Scotch Whisky:
   – Et blend af en eller flere Single Malt Scotch Whiskies med en eller flere Single Grain Scotch Whisky.
3. Blended Malt Scotch Whisky
   – Et blend af Single Malt Scotch Whiskies, der er destilleret på mere end et destilleri.

Derudover er der to andre kategorier:
1. Single Grain Scotch Whisky
2. Blended Grain Scotch Whisky

Blended Whisky

Wemyss Malts er Blended Malt Scotch Whisky. I dag udgør Blended Malts over 90% af den skotske whisky industri. Generelt er målet med Blended Whisky at producere en whisky, der har en rund karakter, og som er egnet til de fleste forbrugere.

Blended Whisky blev udbredt omkring 1860'erne, fordi der på det tidspunkt begyndte at opstå forskellige problemstillinger omkring produktionen af Single Malt, blandt andet fordi der ikke var konsistens i smagen, og fordi smagen var for skrap til hverdagsbrug og for stærk til varme klimaer. Andrew Usher of Edinburgh var den første mand til at lave en Blended Whisky ud fra en gentagelig formular. Han solgte sit første blend "Old Vatted Glenlivet" i 1853 til The Pear Tree Public House i Edinburgh. Hans søn udviklede forretningen, og i 1860 købte han Glen Sciennes (malt) Distillery samt stiftede The North British (grain) Distillery i 1885.

Kunsten ved at blande

At blande whisky er en kombination af både kunst og videnskab. En blender skal være en smagsekspert, der kan identificere whiskyernes mange forskellige smage og aromaer, og samtidig skal vedkommende kunne forstå, på hvilket stadie smagene i whiskyen udspringer, så de kan genskabes. Endvidere skal en blender have et indgående kendskab til, hvordan individuelle whiskyer vil reagere, når de bliver blendet med op til 50 andre.

Wemyss Malts

I 2016 lancerede Wemyss Malts deres tre Blended Malts: The Hive, Spice King og Peat Chimney. I stedet for at rette fokus mod destilleriet, er de tre Blended Malts karakteriseret ud fra deres naturlige smagsprofil: "Honeyed", "Spicy" og "Peaty". Smagen er udviklet af Wemyss' smagspanel i samarbejde med Charlie Maclean. Fællestrækkene ved de tre Blended Malts er, at de er blandet af op til ti forskellige Single Malts, at de er "Non-age statement Whiskies" og at de er non chill-filtered flasket ved 46%.

Wemyss Malts
The Hive

The Hive er et blend af 10 forskellige Single Malt Scotch Whiskyer og non chill-filltered. Wemyss Malts' blendere har valgt Speyside Malt Whisky som The Signature Malt for en let, delikat og frugtig karakter. Whiskyerne, der er brugt til The Hive, er ikke røgede, hvilket har en stor betydning for smagen, der er rund og lækker med en let, delikat og frugtig karakter og med aromaer af honning, frugt og blomster. Derudover har lagringen i Bourbon fade samt en lang fermentering og destillering med meget kobber kontakt også en afgørende betydning for smagen.

Duft: Orange blomsterhonning.
Smag: Først en prikken på tunger af krydderier og orangeskal. Dernæst en varme af friskrevet ingefær og honningtoddy med en lækker finish af mild grapefrugt og strejf af tørt og røget træ.
Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

Wemyss Malts
Spice King

Wemyss Malts' blendere har udvalgt moderat røget og Wormtub destillerede West Coast Malts og Island Malts som The Signature Malts til Spice King for at give en krydret og olieret karakter med en fin røget finish. Som de andre Blended Malts i 2016 serien fra Wemyss Malts, er Spice King non chill-filtered whisky og udvalgt og blendet af 10 Single Malt Scotch Whiskyer. Til Spice King er der anvendt et kort og tykt potstel med en bred hals, som tillader tykkere alkoholdampe at passere fremfor at strømme tilbage til stellet.

Duft: Marmeladeglasur på en bagt kage med strejf af kanel, bagt sirup og saltet karamel.
Smag: Ristet havre og ingefærkiks med noter af valnød og krystalliserede frugter med en ristet og lidt prepperagtig finish.
Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

Wemyss Malts
Peat Chimney

Peat Chimney er udvalgt og blendet ud fra 10 Single Malt Scotch Whiskies og non chill-filtered. Til dette blend har Wemyss Malts' blendere udvalgt malt fra forskellige destilleri i Islay, der producerer særligt tungt og røget maltbyg. Islay er en skotsk ø i de Indre Hebrider, der af de fleste er kendt for at lave kompromisløs Malt Whisky. Peat Chimney er lagret i brugte fade, da disse er perfekte til at fremhæve den saltede og røgede karakter ved Islay Malt uden, at det bliver overvældet af indflydelsen fra træet.

Duft: Røg, bagt fersken og abrikos med hints af orangeskal.
Smag: Friskhed af æble og pære med noter af havre. Finishen er sød røg, som munder ud i en blød finale.
Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

Kingsbarns Distillery

Kingsbarns Distillery åbnede i 2014. Det hele startede med Douglas Clement's, der havde en drøm om at opstarte sit eget destilleri. Som professionel golf caddie på Kingsbarns Golf Links, spurgte folk ham ofte, om han kunne guide dem til det nærmeste destilleri. Douglas begyndte at søge på nettet, og der fandt han den forladte East Newhall Farm på Cambo Estate med en smuk placering og udsigt ud over marker, Kingsbarns Golf Links og Nordsøen. Men Douglas manglede en samarbejdspartner for at få sin drøm til at blive til virkelighed, og derfor trådte Wemyss familien ind i projektet med deres mange års erfaring i whiskyindustrien.

Kingsbarns
New Make Spirit

Lowland er en underrepræsenteret region for Scotch Whisky. Målet med denne New Make Spirit er derfor at præsentere en let og frugtig spiritus i rigtig Lowland stil. Den er flasket ved 63,5%, der er den samme styrke, hvormed fadet blev fyldt. Destilleringen startede i januar 2015 på Kingsbarns Distillery i Skotland. Ifølge reglerne er den derfor ikke whisky endnu, da Scotch Whisky mindst skal lagre i 3 år og en dag i egetræsfade. New Make Spirit er en enestående mulighed for at smage en spiritus, der endnu ikke er færdiglagret.

Duft: Let og frugtig duft af både pære, abrikos og fersken med milde noter af blomster og citrus.
Smag: Smagen følger duften med strejf af nektariner og en sød og let finish.
Alkohol: 63,50%
Volume: 0.2L

Stort udvalg af Single Casks

Wemyss Malts repræsenterer et stort udvalg af Single Malt Scotch Whiskyer. Kun de bedste fade er udvalgt af Wemyss' panel i samarbejde med Charlie Maclean. Hver whisky i serien er navngivet ud fra dens smag, og Wemyss' panel har brugt lang tid på at udforske de enkelte fades smag for at give en så præcis beskrivelse som muligt.

Ved Wemyss har de en meget streng politik omkring træet af fadene. Derfor bruger de kun 1st fil eller 2nd fill fade for at sikre, at træet stadig er aktivt og kan give så meget smag til whiskyen som muligt. 1st fill er de fade, der bliver brugt til whiskylagring for første gang, og 2nd fill er de fade, der bliver brugt til whiskylagring for anden gang. Alle Single Malts er flasket ved mindst 46% og kommer i en flot gaveæske. Det nuværende udvalg i Danmark kan ses her på siden.

WEMYSS MALTS
SEVILLE BAZAR
CAMPBELTOWN

Glen Scotia 1991-2015, 737 fl.
46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
FRUIT BURST
LOWLAND

Auchentoshan 1998-2015, 307 fl.
46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
REDCURRANT JUS
HIGHLAND

Clynelish 1997-2015, 300 fl
46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
WAFFLES AND ICE CREAM
HIGHLAND

Clynelish 1997-2015, 274 fl.
54,2% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
SWEET PEAT POSY
ISLAY

Bowmore 1987-2014, 231 fl.
46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
COBBLER'S HEART
ISLAY

Caol Ila 1997-2015, 340 fl.
46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
HARBOURSIDE BRAZIER
ISLAY

Caol Ila 1983-2015, 280 fl.
46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
BLOWING ON A SEA BREEZE
ISLAY

Bunnahabhain1983-2015,
209 fl. 46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
SEA SWEPT BARNACLE
ISLAY

Bunnahabhain, 1987-2015,
600 fl. 46% alk., 0.7L

Wemyss Malts

Wemyss Malts
Marmalade Appeal
Speyside

Glenrothes 1988-2015, 629 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Chocolate Orange Segment
Speyside

Glenrothes 1997-2015, 357 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Ginger Spice
Speyside

Glenrothes 1988-2013, 660 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Flambé Fruit
Speyside

Mortlach 1995-2015, 337 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Cherry and Lemon Treat
Speyside

Glen Grant 1995-2015, 275 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Old Spiced Balm
Speyside

Dailuaine 1983-2013, 311 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Apple Mint Mead
Speyside

Aultmore 1982-2015, 247 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Applewood Bake
Single Grain

Invergordon 1988-2015, 697 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Toffee Apple Crisp
Single Grain

Invergordon 1988-2015, 224 fl.
46% alk., 0.7L

Wemyss Malts
Rosy Apple Brulé
Single Grain

Invergordon 1988-2015, 494 fl.
46% alk., 0.7L

Gin

"Vores Passion for Gin bygger på det princip, at du med blot få botanikker nemt kan gøre denne relativt simple spiritus til et helt unikt produkt fuld af smag og karakter. Der er et hav af muligheder inden for verden af gin!"

– Drengene fra 1423

Bobby's Gin

Bobby's rejse

1777

Schiedam i Holland. Det er her, i verdens Jenever-hovedstad, at Herman Jansen destillerede sin første maltvin gin på destilleriet 'De tweelingh'.
Denne unikke spiritus, kendt som 'Dutch Courage' blev transporteret til England, hvor den over tid er blevet til det, som vi i dag kender som London Dry Gin.

1950

Jacobus Alfons, der blev kaldt Bobby's blandt venner og familie, immigrerede til Holland fra Naku, Ambon i Indonesien.
Bobby elskede Hollandsk Jenever, men han savnede smagen af sit hjemland, så han begyndte at tilføre indonesiske krydderier og urter til sin gin, og her skabte han fundamentet for Bobby's Gin.

2012

Bobbys barnebarn, Sebastian, finder en gammel flaske i sin mors hus. Med inspiration fra historien om sin bedstefar og hans unikke opskrift, tager Sebastian til Schiedam – byen hvorfra gin er udsprunget.

2014

Efter næsten to års destillering, udvikling og forbedring, er den første Bobby's Schiedam Dry Gin klar.

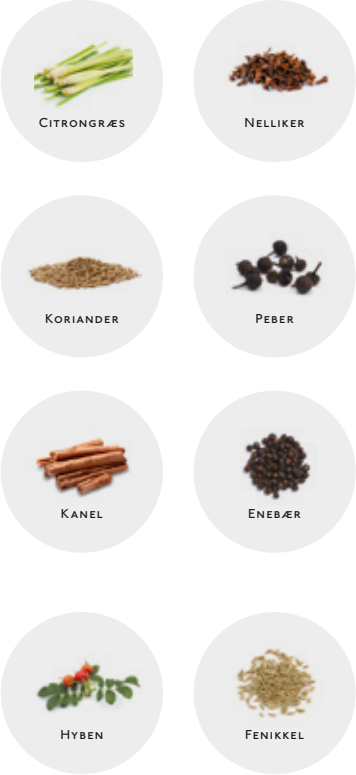
Bobby's Sciedam Dry Gin

Hello!
I'm Bobby's Gin

"Dutch Courage mixed with Indonesian Spirit is what best describes Bobby's Gin. A fresh take on a timeless classic."

BOBBY'S
SCHIEDAM DRY GIN

Botanicals



Det bedste fra to verdner i én flaske

Bobby's Schiedam Dry Gin er opkaldt efter Sebastiaan van Bokkel og David Bloms bedstefar, Jacobus Alfons, bedre kendt som Bob eller Bobby blandt venner. Bobby's er et unikt blend af to verdner med indonesiske krydderier fra østen og traditionelle botanikker fra vesten. Bobby's er meget krydret og velduftende med et frisk pust af citrus og urter i smagen og milde strejf af peber.

Fra østen er der brugt fem traditionelle indonesiske botanikker og krydderier: citrongræs, nelliker, koriander, cubeb peber og kanel, som alle er med til at give Bobby's Gin en helt unik smagsprofil. Alle ingredienserne er økologiske.

Fra vesten er der brugt udvalgt botanikker som enebær, fennikel og hyben, der gør Bobby's til en "Sciedam Dry Gin" og skaber en balance mellem øst og vest.

Flaskens design

Bobby's er en moderne fortolkning af en klassisk Jenever flaske. Bobby's bringer den klassiske 'kruik' flaske til det 21. århundrede lavet med flot brunt- og grårøget glas. Ikan mønstret på flasken er et traditionelt indonesisk mønster, der er brugt for at hylde de indonesiske rødder og for at bringe øst og vest sammen i én flaske.

Herman Jansen

Bobby's Schiedam Dry Gin bliver lavet af Herman Jansen, der er et familieejet destilleri beliggende i Schiedam, Holland. De har produceret spiritus siden 1777, og i syv generationer har familien dedikeret deres liv til at bygge en forretning, som er baseret på ærlighed og kvalitet.

Bobby's Schiedam Dry Gin

Alkohol: 42%
Volume: 0.7L

Info

By The Dutch

By the Dutch er et spiritusbrand, der er grundlagt i 2015 af Jos Zonneveld. By the Dutch producerer traditionel hollandsk spiritus, og deres produkter bliver primært destilleriet i Schiedam i Holland, der også er kendt som "Genever-Town".

By the Dutch, Old Genever

Spirits with a Dutch heritage

"The Dutch were the first to understand the art of making excellent spirit from agricultural products, and that technology has spread across the world. In fact, The Dutch were the first liqueur producers in the world."
– Jos Zonneveld, stifter af By the Dutch

Genevers historie

Genever (også kendt som Jenever, Jeneva, Geneva) er en enebærkrydret spiritus fra Holland og Belgien. Ifølge The Van Dale Dictionary kan det første offentlige brug af Genever spores tilbage til 1672, hvor det blev stavet med G. De mange forskellige stavelser af Genever kommer af en blanding af det franske geniévre, som betyder enebær, og det hollandske jeneverbes.
Hvor og hvornår enebær første gang blev brugt som smagsforstærker til maltvin, er en af historiens helt store mysterier. Dog kan det spores ned til de to lande, nemlig Holland og Belgien.

Journaler bekræfte, at hollænderne i 1492 producerede betydelige mængder af spiritus fra korn, primært rug. Denne spiritus var kendt som Brandewijn (hollandsk ord for brændte eller opvarmet vin). Selv om det var meget billigere at destillere fra korn fremfor vin, var slutproduktet ikke en sofistikeret drik, og der blev hele tiden foretaget eksperimenter for at gøre den mere velsmagende.
Holland menes at være det første europæiske land til at udvikle en større kommerciel destilleringsindustri, og mellem 1500tallet og 1700tallet havde alle større byer i Holland adskillelige destillerier, der producerede Genever eller anden spiritus.

Udlændinge hævdede, at det var det væmmelige klima, der var "skyld" i, at alkohol var så stor en del af livet og kulturen i Holland, men der var andre grunde. Den medfødte hollandske opfindsomhed og kærlighed for at eksperimentere betød, at der stort set ikke var noget, som de ikke kunne ændre til en stærk alkoholisk drik. En anden afgørende ting var, at alle de nødvendige ingredienser var lige ved hånden. Hollænderne styrede havene, og hver time hver dag kom skibende fra VOC (East and West Indies Companies) til Holland med gode og eksotiske fødevarer og krydderier fra hele verden. Udover at være "porten" til sukker og krydderier, blev Amsterdam også centrum for spiritusproduktion, hvor Schiedam var centrum for Genever produktion. Over tid ændrede Genever sig fra at være en simpel spiritus lavet på en enkelt botanik til at være en rig, krydret og eksotisk spiritus fyldt med aroma.

Englands indflydelse på Genever

England blev et marked for hollandsk Genever fra 1570'erne og frem. Det fungerede i mange år som et Duty Free produkt for rejsende sømænd, og havne som London, Liverpool, Bristol og Plymouth importerede alle Genever. I takt med at Genever blev mere populær i England, begyndte det engelske sprog at få indflydelse på ordet Genever. Først blev det oversat til Geneva og sidenhen til enstavelsesordet Gin.

By the Dutch om valget af Old Genever

By the Dutch har valgt at lave en Old Genever, fordi den har en fantastisk historie bag sig, og fordi der i dag er en manglende international opmærksomhed omkring dette produkt. Old Genever siges at være den mest symbolske spiritus fra Holland, og det er det produkt, som folk referer til, når de snakker om "Dutch Courage" (hollandsk mod). Myter siger, at denne term blev dannet under trediveårskrigen (1618-1848) af engelske tropper, der var forbavset over den styrke, som Genever gav de hollandske soldater i kampen mod den spanske hær. Senere tog englænderne denne mytiske spiritus med hjem, hvor de udviklede en mere neutral version, nemlig Gin.

By The Dutch

By the Dutch
Dry Gin

I 2017 har By the Dutch lanceret deres første Dry Gin, som er lavet på otte udvalgte botanikker: enebær, muskatnød, kanel, kardemomme, laurbær, blodappelsin, koriander og citronskal. By the Dutchs Dry Gin er produceret ud fra den klassiske Dry Gin Metode, hvor alle botanikker hver især har ligget i alkohol. Når den rigtige smag er opnået, er botanikkerne re-destilleriet i et Pot Still for at fremhæve deres individuelle karaktertræk inden blend. By the Dutchs Dry Gin er farveløs, da der ifølge Dry Gin metoden hverken må tilsættes farve eller smagsgivere efter destillation.
Smag: Eksplosion af citrusfrugter og enebær, som balancerer fint med de forskellige lag af botanikker som kanel, muskatnød, kardemomme og koriander. Smagen og alle dens nuancer bliver hængende i munden i lang tid.
Duft: En ren og intens aroma af blodappelsin, der er velafbalanceret med enebær, muskatnød og kanel.
Alkohol: 42.5%
Volume: 0.7L

By the Dutch
Old Genever

By the Dutchs Old Genever har en blød, fin og maltet smag, der kommer af det høje indhold af maltvin, som er lavet af rug, korn og maltet byg. Maltvinen, der er grundstenen i denne gin, er omhyggeligt blendet med udvalgte botanikker som enebær, humle, nelliker, anis, ingefær og citrus.
Smag: Nuanceret, krydret og en smule malt med noter af enebær, anis, nelliker, kanel og kommen.
Duft: Kompleks og krydret med milde aromaer af malt, appelsin, kanel og nelliker.
Alkohol: 38%
Volume: 0.7L

I 2016 lancerede By the Dutch tre Bitters som supplement til deres Old Genever og Batavia Arrack:

By the Dutch
Orange Bitters

Både smagen og duften af Orange Bitters er kraftfuld og krydret med hints af appelsinskal og malurt.
Alkohol: 45%
Volume: 5CL

By the Dutch
Classic Bitters

Classic Bitters er fyldig med en sød, krydret og stærk urtesmag, der rummer noter af kanel, kakao, og bitter appelsin. Også i duften er der noter af urter med hints af kanel, muskatnød, kardemomme og appelsin.
Alkohol: 45%
Volume: 5CL

By the Dutch
Ginger Bitters

Ginger Bitters er kraftfuld og koncentreret i både smag og duft med fremtrædende og eksploderende noter af ingefærrod.
Alkohol: 75%
Volume: 5CL

Hvorfor Old Genever?

Hvor Genever referer til den karakteristiske indflydelse af enebær i smag og aromaer, referer Old til, at der er anvendt ældre opskrifter, hvor "Oude Jenever" skal indeholde mindst 15% maltvin modsat "Young Jenever", der indeholder mindre maltvin.

Inverroche Distillery

"Spirits are crafted with care in small batches and distilled by Meg, the custom made, wood fired, copper pot still."
– Inverroche Distillery

Inverroche er et uafhængigt destilleri, der ligger på de sydlige kyster i Afrika ved sammenløbet af Goukou floden og Det Indiske Ocean nær kystbyen Stillbay. Man finder masser af naturlig skønhed i denne region, og Inverroche er omgivet af vingårde, oliven lunde og fynbos. Inverroche destilleriet står enormt flot og er bygget af gamle kalksten. Navnet Inverroche kommer af en kombination af franske og keltiske ord for at definere den interaktion, som finder sted mellem vandet og kalkstensbygningerne i Inverroches hjemby.
Det rolige og gamle landskab, hvor Inverroche er placeret, emmer af historie. Det er her, at mennesket overlevede den sidste istid, blandt andet takket værd skaldyr og de unikke fynbos.

Mød Meg

På Inverroche bliver spiritussen fremstillet med omhu i små mængder og destilleret på det specialfremstillede træ-fyret kobber Pot Still, Meg. Meg er en proportioneret 1000 liters kolbe med en lang slank hals og et champignon-formet ror. Meg er specielt designet til Inverroche med en unik todelt ginkurv.

Bæredygtighed som topprioritet

Kalkstensbygningen, som Inverroche holder til i, er isoleret og nedkølet med naturlig ventilation for at eliminere behovet for klimaanlæg. Kælderen, hvor spiritussen lagrer, er en stor kalkstens hule, som er naturligt nedkølet og fugtig og derfor et ideelt miljø at lagre dyrebar spiritus.

Det vand, som Inverroche bruger, er udvundet fra underjordiske kalkmagasiner, der ligger under de vinstokke og olivenlunde, som omgiver ejendommen. Vand er en vigtig handelsvare, så derfor bliver regnvandet også samlet sammen gennem et system, som forbinder de ekspansive tagflader fra hver bygning på ejendommen. Også affaldet har en vigtig betydning for Inverroche, hvor det bliver brugt til at berige jorden med.

Info

Vidste du at?

Fynbos er domineret af meterhøje, stedsegrønne buske, løg- og knoldplanter samt græslignende planter i familien Restionaceae. Fynbos er enormt artsrig og indeholder et stort antal endemiske arter, slægter og endda familier. Fynbos forekommer oftest i Sydafrika i området Cape Floral Kigdom, som er det område i verden med den største diversitet af flora og fauna.

Inverroche producerer en trilogi af tre autentiske sydafrikanske Fynbos Gins: Classic, Verdant og Amber.

Inverroche
Gin Classic

Drinksforslag:

Prøv 50 ml Inverroche Gin Classic med cirka 150 ml Double Dutch Skinny Tonic Water for en klassisk Gin og Tonic. Top med en tynd strimmel limeskal.

Gin Classic er dobbelt destilleret. Den har en traditionel smagsprofil skabt ud fra et perfekt mix af afrikanske- og klassiske botanikker med fremtrædende noter af enebær og citrus efterfulgt af krydderier. De fine undertoner af Fynbos planten giver en vedvarende og økologisk følelse med en blød og blomsterrig finish.

Karakteristika:
Forfriskende og tør med en fremtrædende citruskarakter.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Inverroche
Gin Amber

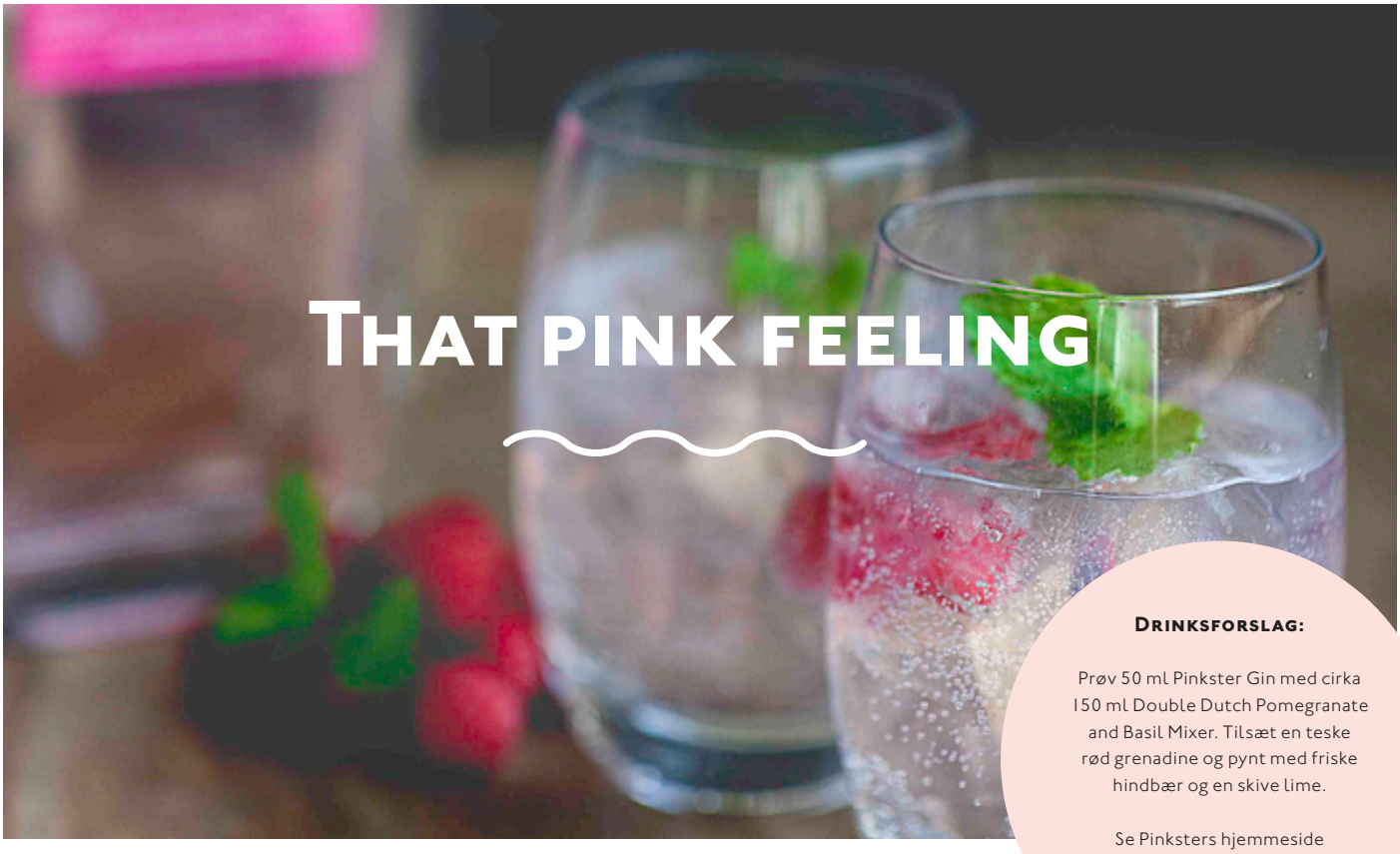
Gin Amber er en karakteristisk og aromatisk gin, som er et mix af Afrika, Indien og Europa. Efter destillation har Gin Amber ligget i tanninrige botanikker fra den Sydafrikanske natur nær kysterne. Det har gjort den til en ravfarvet og fyldig gin med en blød og lækker smag med noter af træ, honning og krydderier.

Karakteristika:
Fed og aromatisk med noter af træ.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

Inverroche
Gin Verdant

Gin Verdant er en delikat og blomsterrig gin skabt ud fra et perfekt mix af afrikanske- og klassiske botanikker. Den er satinblød i ganen med noter af krydderier, milde enebær, sød citrus og lakrids. En tår af Gin Verdant er som at få et kort strejf af sensommeraftener med forførende aromaer og grønne nuancer.

Karakteristika:
Blød og rund med noter af blomster.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L



That pink feeling

Pinkster Gin

Drinksforslag:

Prøv 50 ml Pinkster Gin med cirka 150 ml Double Dutch Pomegranate and Basil Mixer. Tilsæt en teske rød grenadine og pynt med friske hindbær og en skive lime.

Se Pinksters hjemmeside for flere opskrifter:
www.pinkstergin.com

"Minimal bottle. Maximum flavour. Artisan gin with raspberries. Yum."
– The Observer

PINKSTER
AGREEABLY BRITISH GIN

Pinkster

Pinkster er ikke til at overse i det tætpakkede spiritusmarked, hvor over 90% af alle gin har en transparent farve. Denne Cambridgeshire gin skiller sig ud i både smag, duft og farve.

Grundlægger, Stephen Marsh, startede med at lave gin til eget behov efter, at han havde udviklet en allergi overfor gær. Marsh afprøvede flere forskellige frugter inden, at han stødte på hindbær, der var en sikker vinder. Da han serverede Pinkster for nogle venner, opfordrede de ham straks til at producere Pinkster til salg på det engelske marked. Siden release i 2013 er Pinkster blevet enormt populær, både i og udenfor Europa. Pinkster smager pink, dufter pink, og har et pink skær, og brandet bygger på fire simple principper: at være velsmagende, autentisk, excentrisk og underholdende.

Smag: Pinkster er en alsidig premium gin på 37,5%. Den er produceret med friske engelske hindbær, og den har en lækker og tør smag som gin men med noter af frugt og en exceptionel blød og sød finish af hindbær og enebær.
Duft: En eksplosion af grapefrugt efterfulgt af flere citruslignende aromaer.
Alkohol: 37,5%
Volume: 0.7L

Barbillede fra Pinkster Gin

Classic London Dry Gin

Darnley's View Gin er klassisk London Dry Gin med øje for det gode håndværk.

Klassisk Gin & Tonic fra Darnley's View Gin

Det er Wemyss familien (se Wemyss Malts under whisky), som står bag Darnley's View Gin. Med deres store ekspertise og mange års erfaring inden for vin- og whiskyindustrien, var det et naturligt skridt for dem også at udvikle en serie af gin, og derved kom Darnley's View Gin til. I skabelsen af de to gin: Original og Spiced, samarbejdede Wemyss med Master Distiller af 11. generation, Charles Maxwell, og gineksperten og forfatter, Geraldine Coates.

Processen bag Darnley's Gin:
Darnley's Gin er lavet ved at destillere botanikkerne med en neutral kornspiritus, der er destilleret fire gange i et Pot Still. Til Darnley's View Gin er London Dry metoden andvendt. Det vil sige, at der ikke er tilføjet smag eller andre tilsætningsstoffer efter destillation, men kun renset vand for at nedvande alkoholstyrken.

Hvorfor London og ikke Scotland?
Selvom Wemyss familien er fra Scotland og er stolte af deres kulturarv, har de valgt at lave en engelsk gin, fordi de ønsker at skabe en helt autentisk gin i ginnens historiske hjem. De ønsker at lave gin til dem, der elsker klassisk gin og samtidig værdsætter historien og herkomsten af denne ikoniske spiritus.

Darnley's View
Gin Original

Darnley's View Original Gin har en ren og frisk duft med karakteristiske noter af enebær. Smagen er let og delikat, og det er en klassisk London Dry Gin med fremtrædende noter af enebær, citrus og fyldige krydderier og med en lang og tør finish med twist af blomster og frugt fra hyldeblomsten.
Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

BOTANIKKER

Enebær · Citronskal · Hyldeblomst · Haveiris' rod · Kvan · Koriander

Darnley's View
Spiced Gin

Darnley's View Spiced Gin har en krydret duft med aromaer af karamel. Samtidig har den en fed og rund smag af kanel og muskatnød, der udvikler sig til mere milde noter af enebær. Finishen er varm og tør med en smule peber.
Alkohol: 42,7%
Volume: 0.7L

BOTANIKKER

Enebær · Kanel · Muskatnød · Kassia · Kommen

Nelliker · Grains of paradise · Kvan · Ingefær · Koriander

Tonic & Mixers

"A mixer should elevate the spirit, spurring the tastebuds to experience new and richer, deeper and more excitng flavours."

– Double Dutch

Gin & Tonics fra 1423

"While the world's choice of spirits has continued to grow, mixers and sodas have remained bland... less of a twin, more of a shadow. Double Dutch is the result of our love affair to unite great spirits with complementary mixers that enliven and enhance."
– Raissa og Joyce de Haas,
stiftere af Double Dutch

Innovative og banebrydende

Double Dutch tilbyder et udvalg af naturlige og innovative tonic og mixers. Brandet er skabt af de hollandske tvillinger Raissa og Joyce de Haas. På en rejse til England, bemærkede Raissa og Joyce, hvor meget der sker inden for spiritusindustrien, alt imens udviklingen af tonic og mixers står stille. Pigernes naturlig kærlighed for kvalitetsspiritus og lækre drinks og deres store viden inden for området er grundstenen i Double Dutch brandet, der imponerer folk verden over. Selv den britiske virksomhedsentreprenør, Richard Branson, har opdaget Double Dutch og tildelt dem prisen: The Foodpreneur for at være Englands mest innovative og banebrydende F&B brand.

Filosofien bag Double Dutch

En mixer skal løfte spiritussen, så man oplever en ny, rigere, dybere og mere spændende smag – det er filosofien bag Double Dutch, der trækker på videnskabelig research i en søgen efter de fineste og reneste ingredienser. Målet er at kombinere viden og kunst for derved at skabe søde drikke, der både egner sig til cocktails men også til at nydes rent.

Det naturlige valg

Alle Double Dutchs tonic og mixers har et lavt sukkerindhold og er et blend af kildevand fra det nordlige England og 100% naturlige ingredienser uden tilsætning af syntetisk smag, farvestoffer eller andre konserveringsmidler.

Double Dutch Drinks

Double Dutch
Pomegranate and Basil

Denne mixer er beviset på, at granatæble og basilikum nemt kan kombineres i en lækker mixer. Granatæblets sødme og syrlighed bliver udfordret af basilikummens lidt pebrede kant, og sammen indgår de to i en perfekt harmoni.
Volume: 200 ML

Double Dutch
Cucumber and Watermelon

Denne mixer er frisk og lækker. Vandmelonens naturlige sødme bringer varme til agurkens traditionelle og friske smag. Agurk er allerede kendt i samspil med gin, men på grund af vandmelonen, åbner denne tonic op for at mixe med lidt lettere rom eller andre spiritusser, der trænger til lidt varme for at komme til live.
Volume: 200 ML

Double Dutch
Cranberry Tonic Water

Denne tranebær tonic med ingefær er let, lækker og forførende. Den er designet til at parre den astringerende smag fra kinin med den perfekt afbalancerede søde og sure tranebærsmag, der bliver efterfulgt af en varm og komplekst krydret smag fra ingefæren, som varer ved på tungen. Ved at blande lette sommernoter med en mere varm og jordagtige finish, er denne tonic skabt i samarbejde med Maison Hennessy Cognac for at være den bedste soul mate til mørk spiritus.
Volume: 200 ML

Double Dutch
Indian Tonic Water

I denne originale tonic, er den velkendte kinin-aroma toppet med en let smag af rød grapefrugt og diskrete noter af enebær for at give tonicen kant og længde og for at reducere den bitre eftersmag, som tonic kan have.
Volume: 200 ML

Double Dutch
Skinny Tonic Water

Der er 60% færre kalorier i Skinny Tonic sammenlignet med den klassiske Indian Tonic Water. Skinny Tonic Water er til dem, der er kaloriebevidste, men som ikke vil gå ned på smag, for der er intet skinny over smagen, der stadig er rund og lækker men samtidig en smule mere tør end den traditionelle Indian Tonic Water.
Volume: 200 ML

The Spirit
1423 Magazine
Issue I — 2017

www.1423.dk

2017 @ All rights reserved 1423 ApS