

ENGHAVEN RUM DISTILLERY



WHITE RUM



Enghaven Rum Distillery White Rum ist ein ungelagerter Rum der Small Batch Destillerie aus dem Norden Dänemarks. Dieser Rum basiert auf Melasse und wird ausschliesslich im Potstill destilliert. Er ist das erste Produkt der Enghaven Rum Distillery, die im übrigen die einzige Destillerie Dänemarks ist, die reinen Potstill Rum produziert.

Tasting Notes:

Ein schlagfertiger erster Eindruck mit Potstill-typischer Tiefe und Stärke. Anschliessend eröffnet sich ein Bouquet von dunklen, saftigen Kirschen. Abgerundet wird die Süsse durch komplexe Nuancen frischer Zitrusfrüchte, würzigem roten Pfeffer, Muskat und Koriandersamen. Geschmacklich ist der Rum weit weniger süss. Nichtsdestotrotz ist er sehr angenehm mit dicker, öliger Textur und würzigen Aromen wie Pfeffer und Anis. Der Abgang ist mitteltrocken und von mittlerer Länge. Dieser Rum lässt sich sowohl pur als auch in einem Drink geniessen.

Land: Dänemark

Destilleri: E.R.D

Alkohol: 45%

Alter: ungelagert

