

SPiRiT

THE SPiRiT
1423 Magazine
Issue II - 2018



1423

WORLD CLASS SPIRITS
WWW.1423.DK

© 2018 All rights reserved 1423 ApS

1423 ApS
Sivlandvænget 1
5260 Odense S
Denmark

marketing@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 i Jylland, 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."



ANDREAS BUNDGAARD,
SÆLGER, KØBENHAVNSOMRÅDET

Andreas er sælger ved 1423. Han har været med siden starten af 2018, hvor hans passion for rom og kvalitetsspiritus fik hans veje til at krydse 1423. Til daglig tager Andreas sig af alt salg i Storkøbenhavn. Andreas har tidligere arbejdet i vinbutik, og han har en stor viden inden for kvalitetsspiritus.

"Det er fedt at stå op hver dag og arbejde med en af sine allerstørste passioner. Jeg nyder at arbejde i et miljø med kunder og producenter, hvor alle brænder for kvalitet og den gode historie. Og når man er til messer og møder så mange glade og interesserede kunder, der til stadighed køber vores produkter, så kan man ikke andet end at elske sit job."



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 fire ejere Joshua, Glenn, Parminder og Thomas samt otte ansatte i salg, marketing, regnskab, indkøb 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, tonic, mixers og likør. 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 fire 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.

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.

ROM

WHISKY

12	Compañero	52	Tres Hombres	66	Wemyss Malts
14	Ron Esclavo	60	Worthy Park		
18	S.B.S				
28	24 Days of Rum				
30	Bristol Spirits				
34	By the Dutch				
36	Cane Island				
40	Domaine de Séverin				
42	Origenes by Don Pancho				
44	Rammstein Rum				
46	Ron Summum				
48	Rum Company				
50	Rum Magec				

GIN, VODKA & PISCO

TONIC & MIXERS

74	1528 Gin	94	Double Dutch Drinks
76	By The Dutch		
80	Cobalte Vodka		
82	Darnley's Gin		
84	Pinkster		
86	Sarcay de Azpitia		
88	Siegfried Rheinland Dry Gin		
90	The Illusionist		

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





INFO

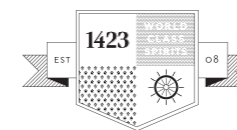
VIDSTE DU AT?

Compañero Elixir Orange har vundet en guldmedalje til Paris Rhum Fest i 2018. Compañero Gran Reserva har vundet to medaljer i 2017. Først til Paris Rhum Fest, hvor den vandt en bronze medalje og dernæst til Barcelona Rum Congress, hvor den også vandt en bronze medalje.

Compañero Ron Gran Reserva
fra 1423

THE TRUE SPIRITS OF FRIENDS BY THE BOTTLE

COMPAÑERO ER DET SPANSKE ORD FOR FØLGESVEND, OG DET DANNER RAMMEN OM DENNE SERIE AF PRODUKTER FRA 1423, HVOR SMAG, KOMPLEKSITET OG FINISH ER ULTIMATIVE NØGLEORD. DE TRE NUVÆRENDE PRODUKTER I COMPAÑERO SERIEN ER FRA JAMAICA, TRINIDAD OG PANAMA.



COMPAÑERO RON GRAN RESERVA



Compañero Ron Gran Reserva er det perfekte venskab mellem Jamaica og Trinidad. Den er et blend af Jamaicansk Pot Still rum og klassisk Kolonne Still rum fra Trinidad. Ved at kombinere den kraftfulde duft af Jamaica rum 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 RON ELIXIR ORANGE



Compañero Ron Elixir Orange er et udsøgt mix af klassisk Trinidad rum 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

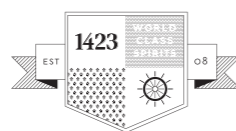
COMPAÑERO RON PANAMA EXTRA AÑEJO



Compañero Ron Panama Extra Añejo er det nyeste medlem i Compañero familien. Det er en kolonne destilleret rum på 54%. Dog falder den høje alkohol procent perfekt ind i chokoladenoterne, der dominerer og giver varme til denne Panama rum. Den har en tung duft af mørk chokolade, varm fløde og en smule citrus, og en varm smag af chokolade og kakao. Smagen er fadpræget med milde strejf af appelsin.
Alkohol: 54%
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 Christopher 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

World Class Spirits

Ron Esclavo er en serie af Solera rom fra Den Dominikanske Republik blendet af Oliver y Oliver. Ved Solera metoden bliver yngre og ældre spiritus blendet sammen i et pyramidesystem, hvor det færdige produkt er et blend af forskellige aldre. De fire rom i Ron Esclavo serien er søde, bløde og milde rom med noter af vanilje, karamel og eg efter lagring på Amerikanske egetræsfade. Flaskernes design bygger på en simpel og minimalistisk stil. Hvor farven bronze er gennemgående for de første tre produkter, Ron Esclavo 12, 15 og XO, kommer Ron Esclavo XO Cask, i en flot og sort stentøjsflaske.

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.)

RON ESCLAVO 12



INFO

VIDSTE DU AT?

I foråret 2017 vandt Ron Esclavo 12 sølv og "Best in Class" til Paris Rhum Fest.



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.

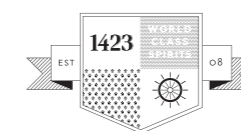
Alkohol: 65%
Volume: 0.5L



Single Barrel Selection
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. Indtil nu, er der produceret 15 forskellige rom i S.B.S serien samt en 4 stk. æske med fire 20 cl Trinidad rom fra Caroni destilleriet. De første S.B.S rom, S.B.S Belize 2005, S.B.S Philippines 2004,

S.B.S Fiji 2003 og S.B.S Trinidad 1997, udkom i 2015, og lige siden, er der hvert år kommet nye S.B.S. I 2017 blev de tre nyeste S.B.S lanceret, S.B.S Guyana 1998, S.B.S Barbados 2008 og Nicaragua 2004, hvoraf de alle er tappet ved fadstyrke. I foråret 2018 forventes flere nye S.B.S. Alle S.B.S produkter kommer i en flot gaveæske.

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 vejrforholdene 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 MAURITIUS 2012



S.B.S Mauritius 2012 er "single cask" med kun 128 flasker. Den er destillere af La Bourdonnaise på deres 'Continuous Still'. La Bourdonnaise ligger i den nordlige del af Mauritius. Destilleriet blev bygget i 2006 og opererer fra juni til december under sukkerrørshøsten. La Bourdonnaise skaber autentiske rom med udgangspunkt i kvaliteten af deres juice, gærstammen, som bliver brugt til fermenteringsprocessen og moderne teknikker. Indtil 2006 lavede Mauritius kun små mængder melasse rom, men da regeringen ophævede et forbud mod destillering fra sukkerrørssaft til at producere Agricole rom, åbnede det op for en større romproduktion på Mauritius.

Duft: Salt, oliven, vandmelon, acetone, pære, figer og brændt brød.

Smag: Brune bananer, saltet appelsin og bitter blommesten. Der er også noter af bittert tørt træ med en anelse vanilje i slutningen.

Alkohol: 46,6%

Volume: 0.7L

S.B.S VENEZUELA 2004



S.B.S Venezuela 2004 er "single cask" med kun 248 flasker. Den er destilleret af CACSA, som er en virksomhed i Venezuela, der har mere end 30 års erfaring i udvikling af råmaterialer til spiritus. CACSA er beliggende i San Felipe i staten Yaracuy i Venezuela. Venezuela er et stort spiritusmarked, både hvad angår rom og skotsk whisky. Det var blandt andet i byen Ciudad Bolívar i Venezuela, at de første nødder, bark og krydderier til den (oprindeligt) medicinske bitter fra Angostura blev blandet.

Duft: Fantastisk venlig og imødekommende. Der er en let sødlig duft af baker street sik, overmodne æbler og lidt kanel - næsten juleagtig. Der er også tørre noter af abrikos og earl grey.

Smag: Tør men ikke overvældende eg. Den er næsten som en brændt irish coffee, hvor sukkeret bliver ved og ved i dybere toner og ender ud i en let cremet helhed med undertoner af dulce de leche.

Alkohol: 58,9%

Volume: 0.7L

S.B.S TRINIDAD 1991



S.B.S Trinidad 1991 er "single cask" med kun 224 flasker. Den er produceret af Trinidad Distillers Limited (T.D.L), der blandt andet er hjemsted for Angostura. På opfordring fra Angostura tilbage i 1940'erne, anvender T.D.L et Multi-Kolonne Still til destillering. De bruger udelukkende sukkerrørmelasse til fermentering, og de dyrker deres egen gærstamme, som tilfører særlige karakteristika til rommen.

Duft: De 66,2% er godt gemt i næsen. Der er varme noter af tør banan i duften såvel som i smagen.

Smag: Let tannisk, masser af eg. Tørheden kommer snigende lidt efter lidt. Der er en udefinerbar bitterhed. I eftersmagen er der strejf af tør gummi.

Alkohol: 66,2%

Volume: 0.7L

S.B.S BELIZE 2006



S.B.S Belize 2006 er "single cask" med kun 269 flasker. Den er destilleret af Travellers Liquors. Historien om Travellers startede tilbage i 1953, da Jaime Omario Perdomo Sr. åbnede en bar ved navn Travellers i Belize. Omario lavede sin egen rom, som han kaldte for Travellers. Folk elskede hans rom, så han indgik en aftale med sin partner Luis Alberto Espat om at bygge et destilleri. Desværre gik samarbejdet i vasken i 1989, men destilleriet, Travellers Liquors, fortsatte med Omarios familie som ejere.

Duft: Meget sød og krydret duft med milde røgede noter.

Smag: Alkoholen har en let og udtørrende effekt i munden, ikke at forveksles med, at den er voldsomt tør. Der er noter af lakridsrod og ristede mangler og en lang eftersmag, der bliver ved med at udvikle sig i en tør og barkagtig finish.

Alkohol: 64,7%

Volume: 0.7L

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 det unikke klimaforhold 'Dry Arch', som er kendetegnet ved landets mangel på sommerregn, hvilket gør det ideelt at lagre rom. 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 citrus, appelsinmarmelade, butterscotch, kanel, vaniljecreme og overmodne æbler. Smagen er let og tør af ungt ristet fad med masser af vanilje, tunge kanelnoter, bitter citrus, bananskal, rå kakaobønner, brunet smør og paradisæbler.

Alkohol: 55,6%
Volume: 0.7L

More from The S.B.S Family

S.B.S BELIZE 2005



Alkohol: 46%
Volume: 0.7L

S.B.S BARBADOS 2000



Alkohol: 54%
Volume: 0.7L

S.B.S GUYANA 1988



Alkohol: 51,8%
Volume: 0.7L

S.B.S JAMAICA 2000



Alkohol: 58,9%
Volume: 0.7L

S.B.S JAMAICA 2006



Alkohol: 58,4%
Volume: 0.7L



Single Barrel Selection
fra 1423

S.B.S MAURITIUS 2008



S.B.S Mauritius 2012 er et "single cask" med kun 281 flasker. Rommen blev destilleret af Grays og er aftappet med cask strength. Grays & Co Ltd blev grundlagt i 1931 og er førende inden for produktion af spiritus afledt af sukkerrør i Mauritius i dag. I 1939 skiftede destilleriet fra at producere spiritus til fremstilling af benzin på grund af de vanskeligheder, der kom sammen med anden verdenskrig. Senere blev destilleriet renoveret og koncentreret om produktionen af spiritus igen. En helt ny fabrik blev bygget i 1980, hvilket medførte en stigning i kvalitet og volumen.

Duft: Stærk duft af neglelak i begyndelsen efterfulgt af modne og syltet pærer, mazarinkage og frisk kastanje.

Smag: Kraftig begyndelse med lækre aromaer af frugt der går over til druer fra portvinen. Meget behaglig og dvælende finish.

Alkohol: 55,7%
Volume: 0.7L

S.B.S VENEZUELA 2006



S.B.S Venezuela 2006 fra et enkelt fad med kun 304 flasker. Denne rom er det andet udgave fra Venezuela i Single Barrel Selection familien. Rommen er blevet destileret i kolonne still og er ikke blevet koldfiltreret.

Duft: Mild og frugtig duft der minder om saftige, modne brombær.

Smag: Stærke aromaer af krydret frugtkage med lidt brunt sukker og et strejf af eg.

Alkohol: 55%
Volume: 0.7L

S.B.S TRINIDAD 2008



S.B.S Trinidad 2008 er "single cask" med kun 224 flasker. Den er produceret af Trinidad Distillers Limited (T.D.L), der blandt andet er hjemsted for Angostura. På opfordring af Angostura tilbage i 1940'erne, anvender T.D.L et Multi-Kolonne Still til destillering. De bruger udelukkende sukkerrørmelasse til

fermentering, og de dyrker deres egen gærstamme, som tilfører særlige karakteristika til rommen.

Duft: Tydelig indfyldelse fra Madeira fadet. Masser af druer og rosiner med et let strejf af krydderier.

Smag: Lige så frugtigt som næsen antyder med en meget lang og tør, tannisk finish.

Alkohol: 57%
Volume: 0.7L

S.B.S PANAMA 2006



S.B.S Panama 2006 kommer fra et enkelt fad med kun 311 flasker. Intet destilleri er angivet på etiketten på dette Panama rom, men det er specielt valgt til S.B.S serien, som er et udvalg af de fineste spiritus. Selvom Panama primært er kendt for sin kanal, der forbinder Stillehavet med Atlanterhavet, har landet meget mere at byde på, fx. nogle store rom, takket være landets rigdom af sukkerrør.

Duft: Mærkbar indfyldelse af fadlagring. Fine aromaer af eg med noter af vanilje, bikage og karamell og lidt kirsebær.

Smag: Tykt og olieagtig tekstur med bløde smag af tørrede abrikoser, brunt sukker og en subtil smag af lakrids.

Alkohol: 55%
Volume: 0.7L

S.B.S JAMAICA 2007



S.B.S Jamaica 2007 er fra et enkelt fad med kun 241 flasker. Rommen er et destilat fra Monymusk og nød en PX finish. Monymusk Plantation rum destilleres og blandes af National Rums of Jamaica Limited. Navnet Monymusk kommer fra sukkerrømrådet med samme navn, der allerede producerede rom og sukker før afskaffelse af slaveri, og forsat forplejer destilleriet med rige jamaicanske melasse.

Duft: Komplekse aromaer af eksotiske frugter, modne bananer og krydderier blandes med et antydning af tobak.

Smag: Meget kompleks med bemærkelsesværdig PX indfyldelse. Frugtig i begyndelsen, der slutter i typisk jamaicansk funkiness der minder om gummi og benzin.

Alkohol: 59%

Volume: 0.7L

S.B.S DOMINICAN REPUBLIC 2006



S.B.S Dominican Republic 2006 er fra et enkelt fad med kun 309 flasker. Rommen er blevet destileret i et kolonne still i 2006 og blev flasket ved 55% vol. Dette er den første Single Barrel Selection udgave fra den Dominikanske Republik.

Duft: Behaglige aromaer af kokos, valnødder, eg og hints af krydderier.

Smag: Ristede valnødder og sandeltræ der udvikler sig i en tør og bitter finish af mellemlang længde.

Alkohol: 55%

Volume: 0.7L

S.B.S DENMARK 2014



S.B.S Denmark 2014 er fra et enkelt fad med kun 239 flasker. Rommen er blevet destileret på Enghaven destilleri, et mikro destilleri i Nordjylland. Hele modningen forgik i et portvins fad. Valget af fadet samt den langsomme modning i det kolde skandinaviske klima gør denne rom til en ægte specialitet.

Duft: Elementer af gær og krydderier. Typisk frugtig duft fra portvinen med jordiske aromaer.

Smag: Pebber i starten efterfulgt af rosiner og svesker, der slutter i en tør finish.

Alkohol: 50,6%

Volume: 0.7L



Single Barrel Selection
fra 1423

EST
SPIRITS
1423⁰⁸
WORLD CLASS



THE ORIGINAL¹⁴²³
RUM CALENDAR
2018

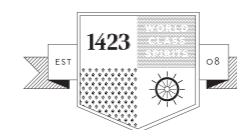
THE INTERNATIONAL EDITION
THE DANISH EDITION

24 DAYS OF RUM



TAG PÅ REJSE JORDEN RUNDT MED 24 FORSKELLIGE ROM FRA 24 LANDE PÅ KLODEN. VI BETRAGTER KALENDEREN SOM EN ROM-SKOLE, HVOR DU FINDER BÅDE RENOMMEREDE BRANDS, SÅVEL SOM UKENDTE PERLER, SOM GØR INDHOLDET UNIKT OG ET MUST HAVE FOR ENHVER ROMNØRD.

- DRENGENE FRA 1423



KONCEPTET

Du får en boks med 25 låger. Bag den første låg finder du et tasting-glas, og bag lågerne 1 til 24, finder du en 20ml miniflaske med dagens rum. Hver dag frem mod juleaften kan du smage en ny rum. Alle miniflasker har en speciel designet etiket med informationer om navn, alkoholprocent og land. Sammen med kalenderen får du også en tasting notes folder, så du aldrig glemmer dine favoritter.

UNIK PAKKE

Rum bliver produceret i mere en 90 lande på tværs af kloden. Med denne kalender forsøger vi at dække så mange stilarter som muligt. I 2018 vil "24 Days of Rum - The Original Rum Calendar" for første gang have 24 rum fra 24 lande på tværs af kloden.

GOD SMAG

Bag hver låge er der en 20ml flaske med kvalitetsrum. Vi betragter rumkalenderen som en rum-skole, hvor du finder såvel renommerede brands, som ukendte perler, hvilket gør indholdet helt enestående. Smagen, styrken og alkoholprocent varierer fra rum til rum. Du vil komme til at smage både søde og tørre rum. Hvor længe kan du vente? Gør dig klar til at udforske dristige og berejste rum fra hele jorden.



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 rummen til England. Tidligere lagrede han rummen 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 rummen 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 rummen 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 destilleret i år 1988. De fleste af Bristol Spirits produkter kommer i et flot gaverør.

BRISTOL SPIRITS
CARONI 1997



Med Bristol Spirits Caroni 1997 er en gammel kending tilbage, men bemærk at denne Caroni 1997 er tappet i 2017 og derfor er et år ældre end den tidligere Caroni 1997 fra Bristol Spirits. Den er flasket ved fadstyrke og repræsenterer på smukkeste vis den kvalitet og dybde i smagen, som Caroni destilleret netop er kendt for. Den er et klassisk eksempel på en Caroni rum i en mere tung stil med fremtrædende noter af frugt og træ og en lang finish.

Alkohol: 61,5%
Volume: 0.7L

BRISTOL SPIRITS
FINE CUBAN RUM



Bristol Spirits Fine Cuban Rum er destilleret på kolonne still på Distilleria De Sancti Spiritus i 2003 og flasket i England i 2016. Fine Cuban Rum er en frugtig, lækker, kompleks og exceptionel fin rom fra Cuba, der først er lagret på brændte egetræsfade og dernæst på sherryfade for at opnå en helt perfekt finish.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

BRISTOL SPIRITS
RESERVE RUM OF BELIZE 2005



Denne Belize rum er destilleret 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 rum, som blev rigtig populær. Derfor indgik han et samarbejde med Luis Alberto Espot om at bygge et destilleri i Belmopan. Det blev starten på Travellers

Liquors Ltd Distillery.

Reserve Rum of Belize er en frugtig sommer rum 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 rummen 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-legend'. 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 rum 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 rum, genopdagede han hurtigt nogle små romproducenter i Caribien, som han begyndte at købe fade fra. Når John modtager sin rum fra producenterne, håndplukker han selv den helt rigtige tønde til at lagre rummen 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 1999**



Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

BRISTOL SPIRITS
**FINEST MAURITIUS CANE
JUICE RUM**



Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

BRISTOL SPIRITS
FINE BARBADOS RUM 2004



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 en mørk og lækker farve, der afspejler de 12 års lagring i egetræsfade. Den er et udtryk for en mildere stil inden for klassisk rum, 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
PORT MORANT DEMERARA RUM 1990



Denne Port Morant 1990 er en 25 år gammel rom fra Guyana. Den er destilleret 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 rommen 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 HAITI 2004



Denne Haiti rom er destilleret på Société Du Rhum Barbancourt i 2004. Société Du Rhum Barbancourt er deres Pot Stills en af de ledende producenter af rum 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 rum, hvor der hverken er tilsat farve eller sukker. Den har en s d og frugtig duft og en velafbalanceret smag med en perfekt harmoni af frugt og træ.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

BRISTOL SPIRITS
CARONI VSOC



Denne Caroni rom fra Trinidad er ikke dateret med noget vintage  r. 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  rgang 1993. Smagen er klassisk Caroni-stil med en t r karakter. De 40% opleves umiddelbart stærkere, dog uden at være for kraftigt.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L



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

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 fantastiske spændende drik, Batavia Arrack, populær igen.

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 destilleret 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



Cane Island Cuba Single Origin Blend

CANE ISLAND ER EN SERIE AF AUTENTISKE OG UDVALGTE ROM FRA CARIBIEN. HVER ROM REPRÆSENTERER STILEN OG TRADITIONEN FRA DET STED OG DESTILLERI, HVORFRA DEN KOMMER.

CANE ISLAND™

Rum er en af de mest historiske spiritusser i verden, og der er intet andet destillat, der bliver produceret i så mange lande rundt omkring i verden. Hvert land har dets egen historie, unikhed og specielle traditioner, når det kommer til produktion og lagring af rum. Missionen bag Cane Island er at lade dig opleve alt det smukke, som rumverdenen har at tilbyde.

THE ORIGINS

Cane Islands' sortiment består af tre Single Origin Blends og seks Single Estate rum. De tre Single Origin Blends er et blend af rum fra forskellige destillerier inden for det samme land, og de seks Single Estate rum er rum fra et enkelt destilleri.

På nuværende tidspunkt tilbyder Cane Island rum fra

nogle af de mest ikoniske rum lande, nemlig Barbados, Cuba, Jamaica, Den Dominikanske Republik og Trinidad. Hver af disse øer har en lang rum historien, og de har deres egen stil og traditioner inden for rumproduktionen. Hver af Cane Islands' rum afspejler det land hvorfra rummen kommer.

TROPICAL AGED

Alle Cane Island rum er tropisk lagret i flere år i egetræsfade. Den tropiske lagring siges at være tre gange så intense sammenlignet med lagring i koldere klimaer, da den caribiske varme forstærker interaktionen mellem rummen og træet. Det resulterer i Cane Islands enormt velsmagende rum.

CANE ISLAND CUBA SINGLE ORIGIN BLEND



Rum er en del af Cubas hjerte og sjæl og en essentiel del af landets kultur og identitet. Cuba er en del af den spanske rumverden. Spansk rum har ofte lagret flere år i egetræsfade, der resulterer i en sød, elegant og blød prof. Når man lagrer rum i et tropisk klima som Cuba, er lagringen tre gange mere intens sammenlignet med, hvis man lagrer i koldere klimaer som Skotland eller Nordamerika, fordi de høje temperaturer forstærker interaktionen mellem rummen og træet. Dette er en kolonnedestilleret rum, som har lagret i op til 5 år på amerikanske egetræsfade.

Smagsnoter: En meget fin og imødekommende rum. Den har en delikat og simpel sødhed, og det er typisk cubansk stil med en perfekt balance mellem krydret eg og søde vanilje noter.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND BARBADOS SINGLE ORIGIN BLEND



Der er blevet produceret rum på Barbados i mere end 350 år. Gennem disse århundreder er rum blevet en fundamental del af Barbados' identitet, og rent stilsmæssigt er Barbados en del af den britiske rum verden, som primært består af mørke, smagsfulde og fede rum, der typisk er destilleret på melasse.

Denne Barbados rum er et blend af kolonne- og pot destillerede rum, som er lagret i op til 8 år i det tropiske klima. Lagringsprocessen er tre gange så intens i lande som Barbados sammenlignet med koldere lande som Skotland og Nordamerika, da det varme klima forstærker interaktionen mellem rummen og træet.

Smagsnoter: Denne Barbados rum er rig på noter af træ med hints af tobak. Det er en fed rum, men uden at være for tung. Den er varm i ganen med behagelige noter af vanilje og dyb eg, der bliver efterfulgt af en mild finish.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND JAMAICA SINGLE ORIGIN BLEND



Gennem det 17. århundrede var Jamaica den største producent af sukker i Caribien. Da sukker- og romindustrien altid har været nært forbundet, har Jamaica en lang tradition inden for rumproduktion. I dag er Jamaica hjem for nogle af de mest ikoniske destillerier i Caribien, og Jamaicansk rum er blandt andet kendt for deres kobber pot destilleringer, som resulterer i kraftfulde og frugtige rum.

Denne Jamaica rum har lagret i amerikanske egetræsfade i op til 5 år i det tropiske klima på Jamaica. Rummen kommer fra de tre forskellige destiller: Worthy Park, Monymusk Estate, Hampden Estate og New Yarmouth Estate.

Smagsnoter: Med en dyb og kompleks karakter, er dette en typisk Jamaica rum. Den har en fantastisk balance mellem de frugtige pot stel aromaer og træet som resultat af lagringen i Jamaicas tropiske klima.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND
BARBADOS 8 YEARS, SINGLE ESTATE



Denne Single Estate rom er destilleret af det familieejede Foursquare Distillery på Barbados og er et blend af pot- og kolonne destilleret rom. Den er lagret på tidligere Bourbon fade, som resulterer i en mørk og gylden farve. Basismaterialet er melasse, og hver en dråbe har lagret 8 år på Foursquare.

Smagsnoter: En perfekt balance mellem dyb eg og komplekse krydderier. Det er en typisk Foursquare rom, som både er blød, autentisk og ren i smagen.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND
TRINIDAD 8 YEARS, SINGLE ESTATE



Denne Single Estate rom er destilleret af Angostura Distilleries på Trinidad. Den er lavet på et Kolonne Still og lagret på tidligere Bourbon fade. Basismaterialet er melasse, og hver en dråbe har lagret 8 år.

Smagsnoter: Først en dejlig varme. Dernæst behagelige noter af modne bananer og eg. Der er en let balance mellem pikante strejf fra træet og en delikat søghed, der er efterfulgt af en blid finish.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND
DOM. REPUBLIC 5 YEARS, SINGLE ESTATE



Denne Single Estate rom fra Alcoholes Finos Dominicanos i Den Dominikanske Republik er destilleret på et Kolonne Still og lagret på tidligere Bourbon fade. Basismaterialet er sukkerrørsjuice, og hver eneste dråbe er lagret i fem år.

Smagsnoter: En fint lagret rom med rige egetræsnoter efter fem års lagring. Kombinationen af karaktererne fra træet og de delikate hints af vanilje gør, at denne rom er helt perfekt til at drikke rent.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND
BELIZE 9 YEARS, SINGLE ESTATE



Denne 9 år gamle Belize rom er destilleret af Travellers Distillery i Belize. Hver en dråbe har brugt alle 9 år i fadene på destilleriet. Der er ikke noget genfyldning af fade eller Solera lagring men ren 9 års rom. Den er destilleret på Kolonne Still og tropisk lagret i tidligere Bourbon fade. Basismaterialet er melasse.

Smagsnoter: En varm smag med behagelige noter af peber kombineret med dyb træ. Der er en dejlig balance mellem krydrede aromaer og delikat brændt træ.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND
NICARAGUA 12 YEARS, SINGLE ESTATE



Destilleret bag denne Nicaragua rom er ikke tilgængeligt, men hver eneste dråbe rom har brugt 12 fulde år i fadene på destilleriet. Det er en ren 12 års rom destilleret på Kolonne Still og lagret i tidligere Bourbon fade.

Smagsnoter: Fed smag med noter af eg, tobak og vanilje. Den har en lang og blød eftersmag og leverer nøjagtigt, hvad man kan forvente af en dejlig 12 år gammel Nicaragua rom.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

CANE ISLAND
GUADELOUPE 3 YEARS, SINGLE ESTATE



Denne 3 år gamle rom er destilleret af Distillerie Bonne Mére i Guadeloupe. Det er ren 3 års rom og ikke et blend. Rommen er destilleret på Kolonne Still og tropisk lagret i tidligere Bourbon fade og fransk egetræsfade.

Smagsnoter: Tør og kompleks, men stadig meget elegant. Det er en typisk fransk-stil rom med en god balance mellem tøre noter og eg. Rommen har en masse karakter efter kun tre års lagring i Guadeloupe.

Alkohol: 43%
Volume: 0.7L



INFO

VIDSTE DU AT?

Domaine de Séverin er den største besidder af sukkerrørsmarker på Guadeloupe, og det sidste destilleri til at bruge et vandhjul (paddle wheel) til at generere energi helt frem til 2010.

Domaine de Séverin i Guadeloupe

SÉVERIN ESTATE ER KENDT SOM "DOMAINE DE SÉVERIN" I GUADELOUPE. DET BLEV GRUNDLAGT I STARTEN AF DET 19. ÅRHUNDREDE AF MR. SÉVERIN.



GUADELOUPE OG AGRICOLE ROM...

Séverin rom er destilleret på Séverin Estate i Sainte Rose i det nordlige Basse-Terre, som er en del af Guadeloupe. Guadeloupe er kendt for at være specialiseret i Agricole rom, som er den franske betegnelse for rom, der er lavet på sukkerrørsjuice fremfor melasse.

De fire rom fra Domaine de Séverin, Rhum Blanc, VO, VSOP og XO, er traditionel fransk Agricole rom lavet direkte på friskpresset sukkerrørsjuice, som giver rommene en let, tør og meget frugtlig karakter. Agricole er kendt for at skille sig ud fra alle andre silarter inden for rom, og Séverin rom er ingen undtagelse.

DOMAINE THE SEVERIN

Séverin Estate er kendt som "Domaine de Séverin"

i Guadeloupe. Det blev grundlagt i starten af det 19. århundrede af Mr Séverin, og i 1928 blev det solgt til Henri Marsolle. Marsolle installerede et stort møllehjul, der skulle levere hydraulisk energi, til når sukkerrørene skulle knuses. I 1952 overtog brødrene, Edouard og Joseph Marsolle, Séverin Estate fra deres far. Desværre døde Edouard i en tragisk ulykke i 1964, og det ledte Joseph til at modernisere destilleriet i 1966, hvor han installerede et "Creole Column Still", som er et Kolonne Still særligt udviklet til Agricole rom.

I 2014 solgte Marsolle familien 65% af destilleriet til en anden lokalt kendt familie. I dag er 95% af den rom, som bliver solgt lokalt, hvid rom, og det er kun nogle få hundrede fade, der lagrer over længere tid i enten Bourbon, Cognac, Bordeaux eller Sherry fade.

DOMAINE DE SÉVERIN
SÉVERIN BLANC



Séverin Blanc er en hvid rom, der har lagret i mindst 6 måneder på rustfrie stålfade.

Farve: Transparent.

Duft: Eksotisk frugt, friske sukkerrør, hvide blomster, brun sukker og karamel.
Smag: Frugtlig, olieagtig og varm med en varm finish og en eftersmag af lakrids.

Alkohol: 55%
Volume: 0.7L

DOMAINE DE SÉVERIN
SÉVERIN XO



Séverin XO er en ældre rom, der har lagret i 6 år på ex Bourbon fade, hvilket giver rommen en helt særlig dybde og frugtbarhed.

Farve: Mørk rav.

Duft: Vanilje, bagt banan og kanel.
Smag: Vanilje, brun sukker og violer med en tør, varm og let krydret finish.

Alkohol: 45%
Volume: 0.7L

DOMAINE DE SÉVERIN
SÉVERIN VO



Séverin VO har lagret i mindst 3 år på ex Bourbon fade.

Farve: Gylden.

Duft: Eksotiske frugter, brunt sukker, frisk træ, ristet nødder, kvæde- og æblekompot med noter af peber og limeskal.
Smag: Hvid fersken, let røget med diskrete noter af vanilje fra Bourbon fadet. Den har en elegant finish af peber, vanilje og en smule lakrids.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

DOMAINE DE SÉVERIN
SÉVERIN VSOP



Séverin VSOP har lagret i 4 år på ex Bourbon fade for at give rommen en exceptionel dybde.

Farve: Lys karamel.

Duft: Moden banan og vanilje.
Smag: Eksotiske frugter, vanilje og karamel med en lang og raffineret finish.

Alkohol: 42%
Volume: 0.7L

ORIGENES BY DON PANCHO

“ORIGENES BY DON PANCHO – A RUM
WORTH WAITING A LIFETIME FOR.”
– DON PANCHO



Francisco Jose Fernandez Perez “Don Pancho” er født i Cuba for ca. 76 år siden. Han er lidt af en legende inden for romverdenen og har dedikeret sit liv til at researche og udvikle rom. I normal tale går han under navnet “Don Pancho”.

DEN CUBANSKE ROMTRADITION

Don Pancho har lært om den cubanske romtradition fra sin mentor, Ramon Fernandez Corrales, og med en uddannelse i biokemi og mikrobiologi, har han stået i spidsen for research og udvikling for mange af de store cubanske rombrands. Derudover har hans input været afgørende under transformationen og moderniseringen af den cubanske romindustri op gennem 70'erne.

REJSEN TIL PANAMA..

Da Don Pancho på et tidspunkt tog på en rejse til Panama fandt han både kærligheden og de perfekte forhold til at gro sukkerrør som i sit

hjemland, så han besluttede sig for at blive. I starten producerede han små fade af en snapslignende drik, som senere blev til Carta Blanca og til sidst hans “aged reserves”. I mange år samarbejdede Don Pancho også med berømte industrier iv Panama i udviklingen af nye rombrands og relanceringen af nogle klassikere.

ORIGENES BY DON PANCHO

Efter et langt liv dedikeret til rom og med mere end 50 års romudvikling for kunder, fik Don Pancho endelig kaldet til “Origenes by Don Pancho”. I samarbejde med sin livslange ven, Carlos E Esquive, udviklede Don Pancho Origenes fra sit destilleri i Las Cabras de Pese. Med Origenes har Don Pancho ladet sig inspirere af den cubanske romtradition, og Origenes er ifølge ham selv en rom, der er værd at vente en livstid på (“worth waiting a lifetime for.”).

ORIGENES BY DON PANCHO 30 YEARS



Origenes 30 er en opsummering af Don Panchos vision for, hvordan et rigtigt luksus brand skal være. Den har en udsøgt blød karamel smag med varme aromaer af vanilje og eg og med milde strejf af tobak, pekan nødder, appelsinskal, figner, fersken, dadler, honning og Bourbon. Origenes 30 er fed og kompleks med en lang og tør finish med hints af cognac og ristede nødder.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

ORIGENES BY DON PANCHO 8 YEARS



Origenes 8 har lagret i op til 8 år på Bourbonfade. Det er en elegant rom med noter af karamel, vanilje, ahornsirup og tørrede frugter. Den har en creamy karamel entré, som danser i ganen med egetræsnoter og en olieagtig finish med hints af macadamianødder og peber. Origenes 8 er en meget velafbalanceret rom trods sine unge år.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

ORIGENES BY DON PANCHO 18 YEARS



Origenes 18 har lagret i op til 18 år på Bourbonfade. Det er en lækker rom med aromaer af sød the, honning, friske dadler, sød kardemomme, figner, Bourbon og modne blomster. Smagen bliver indledt af en luksuriøs indgang med strejf af creamy vanilje og dernæst nødder og brune krydderier. Origenes 18 er en velafbalanceret rom med en lang egetræs finish.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

RAMMSTEIN



Picture by Carsten Göke

RAMMSTEIN RUM

“GRUNDLAGT I ØSTBERLIN I 1994, ANSES Rammstein i dag som et af de mest succesrige internationale bands. Rammsteins status som et uovertruffen live-band skyldes det unikke sceneshow-et mørkt eventyr gennemsyret af modsætninger og gennemtrængende lugt af benzin.”



Picture by Bryan Adams

RAMMSTEIN RUM

Denne rum er en afbalanceret blanding af Jamaica og Guyana pot still rom og kolonne still rom fra Trinidad.

Destilleret i de sidste træ pot stills i verden, er Guyana rom værdsat af mestrer blendere og eksperter både for sin kraftige karakter og dybe aroma. De kraftige aromaer i begge pot still rom er tæmmet af den elegante modstander fra Trinidad. Resultatet er et afbalanceret rom med krydrede noter og bløde frugt noter. Rammstein Rum er modnet i op til 12 år i ex-Bourbon fade, hvilket giver rommen en antydning af røg og en varm gylden farve.

FLASKE DESIGN

Rammstein Rum leveres i en solid 70 cl glasflaske med et rent, minimalistisk design. Den sorte etiket er af høj kvalitet med subtile highlights, og matcher gaverøret.





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 højest 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
SHERRY CREAM CASK FINISH



Summum Sherry Cream Cask Finish er produceret på baggrund af hundrede år gamle opskrifter fra Den Dominikanske Republik. Den er dobbelt lagret i Sherry fade fra den prestigefyldte Jerez Bodegas Arfe kælder, som tilfører rommen en helt unik sødhed og kompleksitet.

Farve: Dyb og mørke farve.

Duft: Duften fra sherry vinen er bemærkelsesværdig fra første duft, hvori der også er masser af aromaer fra nødder og svesker. Derefter strejf af mazarin.

Smag: Fed og delikat men ikke sirupsagtig. Der er noter af brændte mandler, hvilket yndefuldt smelter sammen med figer, rosiner og vanilje.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

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 prestigefyldte 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 blomster.

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 Bordeaux i Frankrig. Sauternes består af Sémillon, 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, Frankrig. 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 rum – særligt rum, der går godt sammen med en god cigar. En stor del af Rum Companys produkter er limited edition, og Rum Company har allerede

vundet adskillige 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 rum, indtil de når deres mål.

RUM COMPANY OLD BARBADOS



Barbados producerer nogle af de mest aromatiske rum i Caribien. Denne Old Barbados rum er Rum Companys fortolkning af den perfekte Barbados rum. 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 rum, er denne Barbados rum en meget "venlig" rum med en lang finish af tropiske frugter.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

RUM COMPANY COCORANGE



Denne Cocorange rum er slik for voksne og perfekt til dem med en sød tand. Det er en rum, 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 lagrede rum fra Caribien. Den har vundet adskillige priser, blandt andet en guldmedalje i Tyskland til German Rum Festival i 2015.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L



Druer fra det sydlige Spanien.

“TAKE A SIP OF SOUTH SPAIN WITH RUM FROM DESTILLERÍAS LA CORDOBESA, WHICH IS EQUIPPED WITH VERY OLD COPPER STILLS THAT ARE STILL USED NOWADAYS FOR THE TRADITIONAL DISTILLATION OF PRODUCTS.”



I 1902 grundlagde militærmanden, Mr. Rafael Cruz Conde, nogle vinkældre i det sydlige Spanien for at producere, lagre og kommercialisere de bedste vine fra Montilla-Moriles området.

Som følge af en enorm aktivitet omkring vinene blev Cruz Conde en af de vigtigste vingårde i området med en stor infrastruktur. I 1925 gav Kong Alfonso XIII Cruz Conde titlen “Official Supplier of the Royal House”, hvormed Cruz Conde opnåede stor national anerkendelse for sin vinaktivitet. Siden da har Cruz Condes produkter modtaget mange priser for deres kvalitet, både nationalt og internationalt i lande som blandt andet Belgien, Tyskland og Frankrig.

I 1930'erne oprettede grundlæggeren af Bodegas Cruz Conde det egentlige Destillerías La Cordobesa som et supplement til vinframstillingen.

Destillerías La Cordobesa er udstyret med et gammelt kobberdestillat, som stadig den dag i dag bliver brugt til den traditionelle destillation af spiritus. Kombinationen af gamle teknikker og ny teknologi giver mulighed for at tilbyde et stort udvalg af vin og spiritus, som kombinerer den traditionelle smag med de højeste kvalitetsstandarder i dag.

RUM MAGEC
RON AÑEJO XO, PEDRO XIMENEZ



Ron Añejo XO PX er en 15 år gammel Solera rom, der har fået finish i Pedro Ximenez fade, som er fra 60 år og op til 115 år gamle.

Duft: Intens og delikat duft, der er typisk for denne lagring. Duften rummer milde noter af rosiner og mere fremtrædende noter af mandler, appelsinskal og træ.

Smag: Blød smag, hvor man tydeligt fornemmer noterne fra Pedro Ximenez vinen. Der balancerer en sødme i smagen af karamel, modne bananer, appelsin og tørrede frugter.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

RUM MAGEC
RON AÑEJO XO, OLOROSO



Ron Añejo XO Oloroso er en 15 år gammel Solera rom, der har fået finish i Oloroso fade, som er fra 60 år og op til 115 år gamle.

Duft: Intens, stærk og elegant duft med dominerende noter fra Olorosoen.
Smag: Saftig og karakteristisk smag takket være Oloroso fadene, som også tilfører rommen en unik finish.

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, atlantehavsøerne, 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 destilleringemetoder, der udføres af forskellige destillerier på De Kanariske Øer og i Caribien, skaber rom, som matcher enhver lejlighed.

EDITION 2017

Alle labels på Tres Hombres 2017 flaskerne er lavet i træ, som er blevet standset og sat på flasker i hånden. Derudover er alle tegningerne, som ses på flaskernes labels, malet af et besætningsmedlem på Tres Hombres' skib. Endnu en gang er rommene limited edition og et perfekt samlerobjekt for enhver rom-elsker! Særligt Captain's Choice rom, der kommer direkte fra fad og er tappet ved fuld styrke.



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
Ed. 016 LA PALMERA RON Y MIEL



La Palmera Ron y Miel er en rom fra La Palma, som er destilleret af Destilerias Aldea. Den er sødet med bihonning og produceret direkte fra lokale økologiske sukkerrør fra La Palma. La Palmera Ron y Miel er destilleret i en 80 år gammel "wood fired" kobberkeddel i juni 2015 og blendet med lokal honning for dernæst at lagre i 1,5 år. Rommen har brugt 7 måneder af efterlagringen på havet i udvalgte egetræs fade.

Antal flasker: 1700 stk.
Alkohol: 45%
Volume: 0.7L

TRES HOMBRES
Ed. 017 LA PALMA DURO VII



Denne rom er et specielt Tres Hombres blend, som er lagret i 7 år på La Palma. La Palma Duro VII er produceret direkte fra lokale sukkerrør på La Palma og destilleret i en 80 år gammel "wood fired" kobberkeddel af Destilerias Aldea. Dernæst har rommen rejst i 7 måneder på havet i udvalgte franske egetræsfade.

Antal flasker: 1800 stk.
Alkohol: 43%
Volume: 0.7L

TRES HOMBRES
Ed. 020 PORTO BAYAN RUM XII



Porto Bayan Rum XII er en gammel Barbados rom, som er destilleret i 2005 af den berømte rom ambassadør, Richard Steel på Foursquare Distillery. Den er lavet på melasse og har lagret på gamle Bourbon fade. Der er hverken tilsat sukker eller andre kunstige stoffer til denne rom. Porto Bayan Rum XII har fået finish i 9 måneder på havet i 225 liter portvins fade.

Antal flasker: 3000 stk.
Alkohol: 42% alk.
Volume: 0.7L

TRES HOMBRES
Ed. 022 PORTO DOMINICANO XVIII



Porto Dominicano XVIII er en 18 år gammel premium rom fra Den Dominikanske Republik. Den er flasket ved 42% alkohol og destilleret af Oliver Y Oliver. Som Tres Hombres selv beskriver det, er dette et "excellent solera blend", som er lavet på gamle caribiske rom fra Pedro Ramon Oliver. Porto Dominicano har lagret i amerikanske Bourbon fade for dernæst at tilbringe 8 måneder på havet, hvor den har fået finish i 225 liter portvins fade.

Antal flasker: 2200 stk.
Alkohol: 42% alk.
Volume: 0.7L



TRES HOMBRES
Ed. 025 OLD BARBADOS



Denne rom er et specielt Tres Hombres blend, som er lagret i 7 år på La Palma. La Palma Duro VII er produceret direkte fra lokale sukkerrør på La Palma og destilleret i en 80 år gammel "wood fired" kobberkedel af Destilerias Aldea. Dernæst har rommen rejst i 7 måneder på havet i udvalgte franske egetræsfade.

Antal flasker: 1000 stk.
Alkohol: 41%
Volume: 0.7L

TRES HOMBRES
Ed. 023 LA PALMA FUERTE



Porto Bayan Rum XII er en gammel Barbados rom, som er destilleret i 2005 af den berømte rom ambassadør, Richard Steel på Foursquare Distillery. Den er lavet på melasse og har lagret på gamle Bourbon fade. Der er hverken tilsat sukker eller andre kunstige stoffer til denne rom. Porto Bayan Rum XII har fået finish i 9 måneder på havet i 225 liter portvins fade.

Antal flasker: 2750 stk.
Alkohol: 43% alk.
Volume: 0.7L

TRES HOMBRES
Ed. 026 D.R. PREMIUM XVII



Porto Dominicano XVIII er en 18 år gammel premium rom fra Den Dominikanske Republik. Den er flasket ved 42% alkohol og destilleret af Oliver Y Oliver. Som Tres Hombres selv beskriver det, er dette et "excellent solera blend", som er lavet på gamle caribiske rom fra Pedro Ramon Oliver. Porto Dominicano har lagret i amerikanske Bourbon fade for dernæst at tilbringe 8 måneder på havet, hvor den har fået finish i 225 liter portvins fade.

Antal flasker: 3750 stk.
Alkohol: 42% alk.
Volume: 0.7L

Captain's Choice

TRES HOMBRES
CAPTAIN'S CHOICE Ed. 21 MARIE GALANTE VIEUX AGRICOLE



Captain's Choice Ed. 21 er en 6 år gammel Agricole rom fra Marie Galante i Guadeloupe. Den er destilleret i 2012 af Distilerie Bielle og har sejlet på Atlanterhavet i Amerikanske Ex-Bourbon fade.

Antal flasker: 169 flasker
Alkohol: 55,5%
Volume: 1 L

TRES HOMBRES
CAPTAIN'S CHOICE Ed. 18 DOM. REP. 25YO SOLERA



Captain's Choice Ed. 18 er en 26 år gammel solera rom fra Den Dominikanske Republik. Den er blendet af Oliver & Oliver for Tres Hombres i 2016. Dernæst har den fået finish i franske egetræsfade i 18 måneder.

Antal flasker: 414 flasker
Alkohol: 64,8%
Volume: 1 L

TRES HOMBRES
CAPTAIN'S CHOICE Ed. 19 LA PALMA 23YO SOLERA



Captain's Choice Ed. 19 er en 23 år gammel solera rom fra de Kanariske Øer. Den er destilleret i 1994 af Destilerias Aldea og udvalgt af Santi Bronchales i 2016. Den har fået finish i et 225 liter Tawny Port fad i 11 måneder.

Antal flasker: 212 flasker
Alkohol: 58%
Volume: 1 L



TRES HOMBRES
CAPTAIN'S CHOICE Ed. 24 LA PALMA VINTAGE 1997



Captain's Choice Ed. 24 er en Vintage rom fra 1997. Der findes kun to fade med denne rom, der blev lavet på sukkerrør juice og blec destilleret i gamle træ-fyrede kolonnestills. w

Alkohol: 50%
Volume: 1 L

TRES HOMBRES
CAPTAIN'S CHOICE Ed. 27 REPÚBLICA DOMINICANA XXII



Captain's Choice Ed. 27 er en 23 år gammel solera rom fra den Dominikanske Republik. Efter at være blevet destilleret på Caribisk molasse og modnet uden den Dominikanske sol, har denne rom lageret i forskellige egetræ-fade for at få en uovertruffen rig smag.

Alkohol: 64,9%
Volume: 1 L

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.”



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 uspolet. 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.



The Vale of Lluidas, Worthy Park Estate, Jamaica

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 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 adskillige priser, senest en guldmedalje til The Spirits Business Rum Mesters i 2016.

Den har en sød duft af banan og bitre æbler. Smagen er også domineret af frugtnoter, mens lagringen i Amerikanske Bourbon fade også har sat sine spor med milde og bløde noter af eg og vanilje. Rum-Bar Gold har en lang, fyldig og tør finish med hints af eukalyptus.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

WORTHY PARK
RUM-BAR RUM WHITE OVERPROOF



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%. På Jamaica består ca. 90% af alt romsalget af hvid Overproof rom.

Rum-Bar Rum White Overproof har en 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.

Smagen er frugtlig og eksotisk med masser af power understøttet af klassiske og græsagtige jamaicanske funky noter med en lang 'Overproof' finish.

Alkohol: 63%
Volume: 0.7L

WORTHY PARK
SINGLE ESTATE RESERVE



Worthy Park Single Estate Reserve Rum er et blend af forskellige Pot Still rom, som er lagret fra 6 til 10 år. Det er en autentisk og traditionel Jamaica rom, som er lagret i ex-Bourbon fade af hvid amerikansk eg. Der er ikke tilsat hverken sukker eller andre tilsætningsstoffer til blendet på nær en smule karamel for at give en ensartethed i farven.

Single Estate Reserve Rum er en meget karakteristisk Worthy Park Rum.

Alkohol: 45%

Volume: 075L & 0.2L

WORTHY PARK
RUM-BAR SILVER



Denne nye Rum-Bar Silver er sød men samtidig gennemtrængende, da det er en 'un-aged' Jamaica rom. Det er 100% Pot Still rom, som er baseret på melasse, og der er ikke tilsat nogle tilsætningsstoffer. Duften er tropiske frugter, primært banan med hints af citrus og vanilje. Smagen er sød - også rig på banan og med smøragtige noter. Finishen er stærk og vedvarende og ender ud i eukalyptus.

Alkohol: 40%
Volume: 075L & 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 niveau 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



W E M Y S S
M A L T S

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
 - Destilleret 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 smagseksper, 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.

Blended Malts

I 2016 LANCEREDE WEMYSS MALTS DERES TRE BLENDED MALTS: THE HIVE, SPICE KING OG PEAT CHIMNEY. I STEDET FOR AT RETTE FOKUS MOD DESTILLERIEET, 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-filtered. 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 tungen 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 oliert 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 peberagtig 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

Limited Edition - Batch Strength

WEMYSS MALTS BATCH STRENGTH ER WEMYSS MALTS' NYESTE RELEASE. DET ER DE TRE POPULÆRE BLENDED MALTS, THE HIVE, SPICE KING OG PEAT CHIMNEY, SOM ER TAPPET VED FADSTYRKE. DET ER LIMITED EDITION MED KUN 6000 FLASKER AF HVERT PRODUKT, OG DENNE FØRSTE RELEASE ER TILDELT BATCH NO. 001.

WEMYSS MALTS
SPICE KING



Duft: Aromatiske krydderier som kanel, muskatnød og anis bliver forstærket med den høje alkoholstyrke. Der er tunge noter af sandeltræ og fed pipetobak, som bliver blandet med strejf af karamelsauce.

Smag: Sød demerara sukker drysset på gulerodskage mixet med pikant appelsinskal og noter af saltet karamel, der stammer fra kystområdet. Man fornemmer milde krydderier som pink peberkorn, der kilder i ganen.

Alkohol: 56%
Volume: 0.7L

WEMYSS MALTS
THE HIVE



Duft: Saftige orange noter kogt i honning med strejf af safran creme og milde hint af friskbagt brioche bolle og stenfrugter.

Smag: En eksplosion af søde blomster, der bliver efterfulgt af overdådig appelsinolie og ristet havre.

Alkohol: 54,5%
Volume: 0.7L

WEMYSS MALTS
PEAT CHIMNEY



Duft: Marinerede skalmuslinger domineret af en gennemtrængende røg, barbeque og tang.

Smag: Varmrøget kød, paprika og syltet ingefær, der eksploderer på ganen. Frisk æble og citronbolsjer, som balancerer fint sammen med salte noter, alt imens de intense røgede noter vokser i munden.

Alkohol: 57%
Volume: 0.7L

Kingsbarns Distillery

KINGSBARN'S 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 KINGSBARN'S 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, KINGSBARN'S 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.

KINGSBARN'S
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 IST FILL ELLER 2ND FILL FADE FOR AT SIKRE, AT TRÆET STADIG ER AKTIVT OG KAN GIVE SÅ MEGET SMAG TIL WHISKYEN SOM MULIGT. IST 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
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
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
Redcurrant Jus
Highland



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

WEMYSS MALTS
BLOWING ON A SEA BREEZE
ISLAY



Bunnahabhain 1983-2015,
209 fl. 46% alk., 0.7L

WEMYSS MALTS
SEA SWEEP BARNACLE
ISLAY



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

GIN, VODKA & PISCO



“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



DESTILLERING

Destilleret 5 gange

Både 1528 Cacao Gin og 1528 Qahwa Gin er destilleret 5 gange i autentiske kobber kolber. De er udviklet på 100% korn og en kombination af botanikker som enebær, koriander, kvan, kalamansi limeskal, appelsinskal og mynte. 1528 Cacao Gin er også destilleret med grillete kakaobønner, hvor 1528 Qahwa Gin er destilleret med costarikanske kaffebønner og ingefær.

1528 Qahwa Gin by 1528

THE ESSENCE OF CACAO IN HANDCRAFTED GIN



ET BRAND MED STOR RESPEKT FOR RIGTIG KAKAO

Inspirationen til 1528 brandet går helt tilbage til den spanske erobrere, Hernán Cortes, der i 1528 introducerede Europa for de første kakaobønner, da han vendte tilbage fra sin rundrejse i den nye verden (the New World).

Alle 1528's produkter bygger på passion, håndværk og viden. I deres destillering og produktion har de stor respekt for traditionen inden for "rigtig kakao" ved blandt andet at bibeholde de bitre aromaer, som netop er kendetegnet for kakaosmag.

1528 KAKAO PROJEKTER

Ikke nok med, at 1528 producerer gin af høj kvalitet, støtter de også små kakaoproducenter i Latinamerika og Asien i samarbejde med Rikolto, som er en non profit sammenslutning af adskillige NGO'er, der støtter forskellige projekter. For hver flaske gin 1523 sælger, giver de en procentdel til de unge kakao dyrkere, der hver dag arbejder for at sikre fremtidens sunde kakao produktion.

1528 inviterer dig til at nyde deres to lækre gin, som både bygger på gamle traditioner og støtter et godt formål.

1528 CACAO GIN



1528's første produkt er denne lækre Cacao Gin, der har sin helt egen sjæl. Den er omhyggeligt fremstillet i El Puerto de Santa Maria af Cacao Pico. Tro mod traditionen er den destilleret 5 gange, og den kommer af en au bain-marie destillering i autentiske kobber kolber. I pejse nær kobber kolberne er kakaobønner, som er brugt til destillering, nænsomt grillet.

Smag: Meget mere end bare en chokoladedrik med en dejlig og tør smag og varme noter af grillete kakaobønner.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

1528 QAHWA GIN



Qahwa er det første navn for det, som vi i dag kender som arabisk kaffe. Det er afledt af ordet "Qahiya" som betyder "to lack hunger" - "at mangle sult", da kaffen i sin tid ofte blev drukket for at undertrykke sult. 1528 Qahwa Gin er en original dry gin, som er baseret på Costraricanske kaffebønner. Ligesom kakao ginnen er den destilleret 5 gange i autentiske kobber kolber.

Smag: En intens smag med en helt perfekt bitterhed fra kaffebønnerne og med milde hint af kakao.

Alkohol: 40%
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 destilleret 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 genièvre, 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 adskillige 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 enstavelserordet 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 tredivårskrigen (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
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 Dutch 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-distilleret i et Pot Still for at fremhæve deres individuelle karaktertræk inden blend. By the Dutch 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: Komplex 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

OLD GENEVER

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 Genever" skal indeholde mindst 15% maltvin modsat "Young Genever", der indeholder mindre maltvin.

Basil Gin Smash

- 50 ml "By the Dutch" Old Genever
- 25 ml frisk citronjuice
- En håndfuld friske basilikumblade
- 15 ml sukkersirup

Fremgangsmåde

Put basilikumblade og citronjuice i en shaker og ryst, så ingredienserne bliver blandet godt sammen. Tilsæt sukkersirup og Old Genever og top med is og ryst godt.

Put indholdet i en si to gangen inden, at det hældes i et rock glass fyldt med is. Pynt drinken med basilikumblade.





DRINK

LES PRÉS

4 cl Vodka Cobalte
 3 cl hyldeblomst likør
 2 cl limesaft
 3 cl rødbedejuice
 Rosmarin

Drink: Les Prés med Cobalte Vodka

COBALTE VODKA FIVE TIME DISTILLED!



“COBALTE WAS BUILT OUT OF A PASSION FOR GRAPES. DRIVEN BY THE CHALLENGE OF MAKING THE DIFFERENCE, THE HOUSE CHOSE TO EMPLOY THE FRUIT IN THE NEW UNIVERSE OF VODKA.”

MAISON FONDÉE À REIMS
COBALTE
 VODKA



DESTILLERET PÅ HÅNDPLUKKEDE DRUER

Cobalte stammer fra Reims, som er en by i det nordlige Frankrig. Reims er verdenskendt for deres produktion af champagne, men de producerer også denne eksklusive vodka, der er destilleret fem gange på de samme druer som Champagne: Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier bliver høstet i efteråret. Alle druerne er håndplukkede inden, at de bliver presset. Juicen fra druerne bliver fermenteret og destilleret fem gange i et lille traditionelt Kobber Still for at bibeholde alle de fine smage og nuancer fra druerne, og alkoholstyrken bliver reduceret ved hjælp af kildevand fra lokalområdet.

FLASKENS DESIGN

Cobalte Vodka kommer i en nutidig flaske, der reflekterer dens franske oprindelse. Den blå linje henover flasken karakteriserer det rene produkt.

SMAGSNØTER

Cobalte Vodka har en frisk duft og en olieagtig og frugtig smag med en lang og tør finish. Det er en mild vodka, som nemt kan drikkes rent eller i en drink.

COBALTE VODKA



Alkohol: 40%
 Volume: 0.7L



Darnley's Original Gin in a glass with tonic, rosemary and lemon peel

DARNLEY'S VIEW GIN ER KLASSISK LONDON DRY GIN
MED ØJE FOR DET GODE HÅNDVÆRK.



Det er Wemyss familien (se Wemyss Malts under whisky), som står bag Darnley's 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 Gin til. I skabelsen af Darnley's Gin, samarbejdede Wemyss med Master Distiller af 11. generation, Charles Maxwell, og ginekspert og forfatter, Geraldine Coates.

PROCESSEN BAG DARNLEY'S GIN:

Hver af de tre Darnley's Gin starter med en udvælgelse af de bedste engelske korn og de fineste botanikker fra rundt omkring i verden, hvad enten det er nelliker fra Zanzibar, koriander fra Marokko eller enebær fra Bulgarien. Kornsorterne, der er brugt til Darnley's Gin, vokser på en farm uden for Manchester. De er destilleret fire gange før, at de bliver sendt til destilleriet, der i 2017 er blevet flyttet fra England til Kingsbarns i Skotland. Her bliver botanikker

tilføjet til destillationsapparatet, hvor de ligger i blød i 24 timer inden den 5. og sidste destillering. Darnley's Gin bliver lavet i et traditionelt Pot Still ved hjælp af den århundrede gamle destilleringsmetode: *London Dry*.

HVORFOR LONDON DRY METODEN?

Wemyss familien er fra Skotland, og de er stolte af deres kulturarv, hvorfor de også har flyttet dele af produktionen til Kingsbarns i Skotland. Dog har de fortsat valgt at holde fast i London Dry metoden, da de ønsker at skabe en autentisk gin til dem, der elsker klassisk gin og samtidig værdsætter historien og herkomsten af denne ikoniske spiritus.

NYT DESIGN

I 2017 har Darnley's Gin fået helt nyt design dels for at fremhæve det gode håndværk og dels for at illustrere hvert produkts aromaer endnu tydeligere.

DARNLEY'S
ORIGINAL GIN



Opskriften til Darnley's Original Gin er inspireret af hyldeblomsten, der gror omkring Wemyss familiens ejendom i Skotland. Efter at have plukket hyldeblomsten til tørring og dernæst til lagring i destillationsapparaterne, vidste de, at det ville blive en let, blomsterrig citrus gin.

Duft: Fyrretræ, enebær, hyldeblomst, ufiltreret lemonade og blomsterrige noter.

Smag: Grapefrugt og enebær efterfulgt af fyldige krydderier.

Finish: Lang og tør med et twist af blomster, frugt og hyldeblomst.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

DARNLEY'S
SPICED GIN



For at ære Wemyss familiens stærke eventyrlyst, har de til denne gin udforsket nogle mere varme botanikker fra blandt andet Afrika, Marokko og Kina. De har udvalgt ti botanikker, som opfylder den ønskede dybde for derved at skabe en nutidig gin, som er fyldig og afrundet.

Duft: Appelsin, fyrretræ, rosmarin, kanel, koriander, peberkorn og nelliker.

Smag: Mixet krydderier, ingefær og frisk og jordagtig peber efterfulgt af strejf af appelsinskal.

Finish: Koriander, kardemomme og salvie bliver rundet af i en tør og vedvarende peberagtig finish.

Alkohol: 42,7%
Volume: 0.7L

DARNLEY'S
SPICED GIN NAVY STRENGTH



Darnley's Spiced Gin Navy Strength er inspireret af den berømte admiral, Sir Rosslyn Wemyss, som i sin tid arbejdede for den royale flåde, hvor han befalede skibe rundt omkring i verden. I Sir Rosslyn Wemyss' tid drak man helst gin over 57% alkohol - også kaldet Navy Strength.

Duft: Klementiner, muskatnød, gran, kanel og friskkværnet sort peber.

Smag: Ingefær og citrus med en sød og frisk karakter.

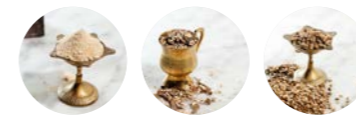
Finish: Kanel, ingefær, frugter, friskkværnet peber og appelsinskal mixet med krydderier.

Alkohol: 57.1%
Volume: 0.7L

DARNLEY'S ORIGINAL GIN BOTANIKKER:

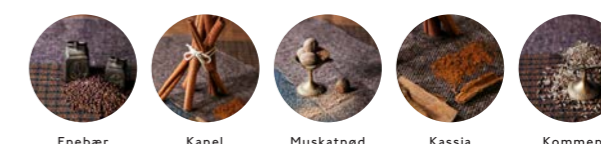


Enebær Citronskal Hyldeblomst



Haveiris' rod Kvan Koriander

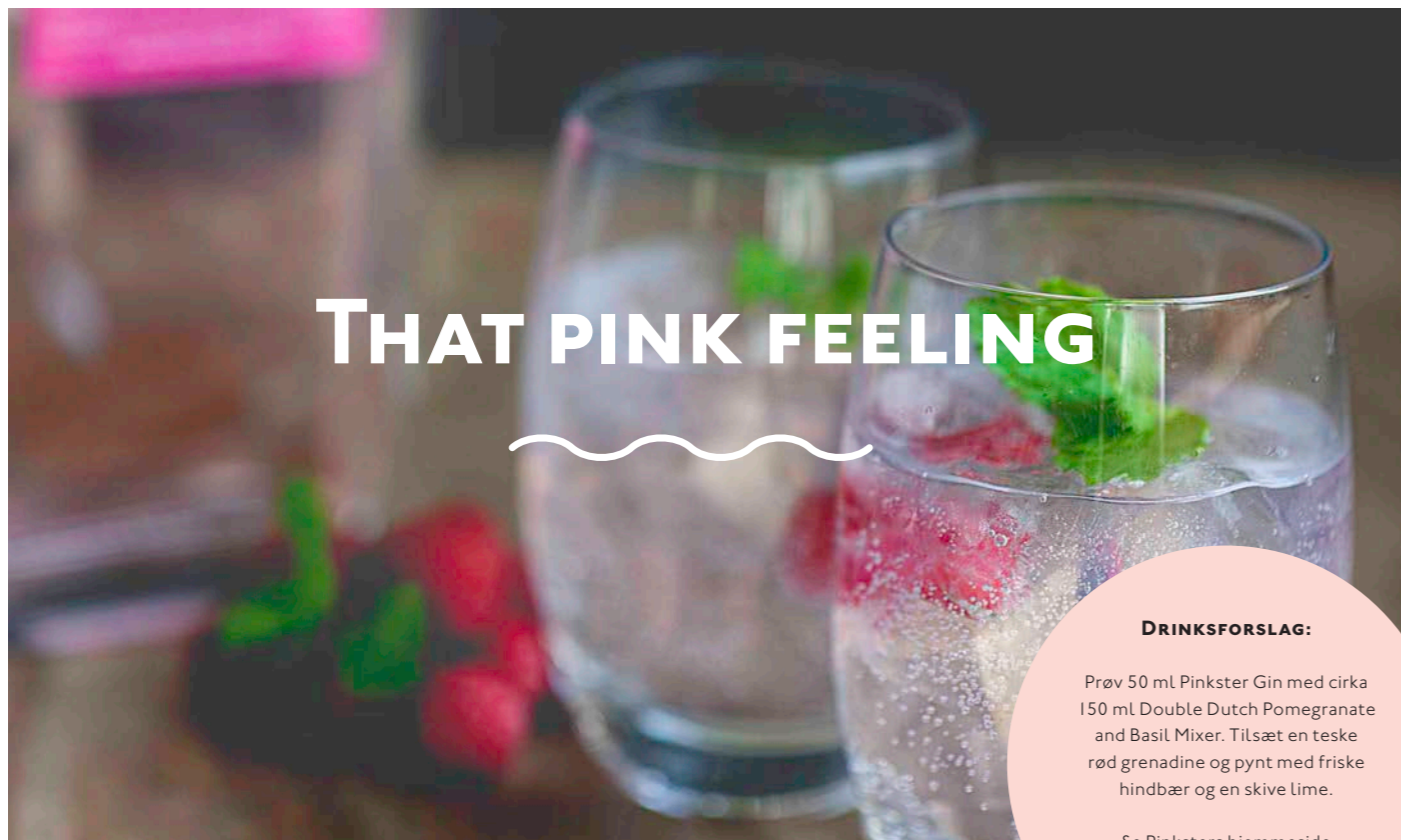
DARNLEY'S SPICED GIN & NAVY STRENGTH BOTANIKKER:



Enebær Kanel Muskatnød Kassa Kommen



Nelliker Grains of paradise Kvan Ingefær Koriander



THAT PINK FEELING

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

Pinkster Gin

“MINIMAL BOTTLE. MAXIMUM FLAVOUR.
ARTISAN GIN WITH RASPBERRIES. YUM.”

– THE OBSERVER



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



Sarcay de Azpitia

A SIMPLE INTENTION, TO CRAFT THE WORLDS BEST PISCO



SARCAY
DE AZPITIA

PISCO - EN NATIONAL DRIK

Pisco er en mere end 400 år gammel transparent eller gullig brandy, som bliver lavet i Peru og omegn. Pisco er lavet på druevin og er en national drik i Peru. Opskriften er kendt blandt mange, og den går ofte igen blandt familier og destillerier langs den peruvianske kyst. Spiritussen bliver lavet i vinområderne i Peru og Chile som fx denne Pisco fra Sarcay de Azpitia, der er fra Azpitia i Peru.

Sarcay de Azpitia får deres inspiration fra det omkringliggende frugtbare landskab, der medfører karakteristiske druer, som gør deres Pisco helt unik.

SARCAY DE AZPITIA

Beslutningen om at opstarte Sarcay de Azpitia og lave Pisco kom for mange år siden over en frokost, hvor otte naboer fra Azpitia var samlet. De kom på idéen om at producere en super premium Pisco, som kunne sætte Peru på verdenskortet over kvalitetsspiritus, og fra den dag var Sarcay de Azpitia født.

PISCO RESERVA DE LOS FUNDADORES



Sarcay de Azpitia er en aromatisk Pisco. Den har delikate strejf af blomster og frugt, og den er helt perfekt til en

"Pisco Sour".
Alkohol: 46%
Volume: 0.5L

PISCO PURO DE UVA TORONTEL



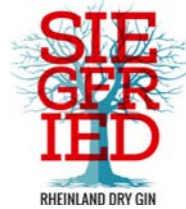
Sarcay de Azpitia Pisco Puro er lavet på en enkelt drue og ikke et blend. Som Sarcay's andre Pisco, er det en aromatisk Pisco med delikate strejf af blomster og frugt, helt perfekt til en "Pisco Sour".

Alkohol: 42%
Volume: 0.5L

SIEGFRIED RHEINLAND DRY GIN



“WITH NUMEROUS GOLD AND DOUBLE-GOLD AWARDS IN EUROPE, USA, AUSTRALIA AND ASIA, SIEGFRIED RHEINLAND DRY GIN IS ONE OF THE BEST GINS WORLDWIDE.”



DESTILLERET PÅ HÅNDPLUKKEDE DRUER

Siegfried Rheinland Dry Gin er en klassisk dry gin fra Tysklands smukke “Rheinromantiske” region. Dens subtile men alligevel komplekse smag kommer fra de 18 botanicals, som understreger Siegfrieds ligetil karakter.

Det er en fremragende gin, der er tro mod den oprindelige ginsmag, men alligevel kompleks med masser af smag og duft. Dette gør at den passer til de fleste tonics & mixers.

Lindetræet har stor betydning for både Siegfried Dry Gin og det gamle tyske sagn Nibelungerne. Mens Siegfried, den brømte drage-dræbende helt, prøvede at blive udødelig ved at bade i drageblod, faldt et lindblad på hans ryg og ændrede hans liv for evigt.

Lindetræets blomst er den ingrediens med størst betydning i Siegfried Dry Gin og symboliserer samtidig relationen mellem virksomhedens brand og ginnens destillation. Siegfried Rheinland Dry Gin har vundet mange medajler hos internationale konkurrencer og er en af verdens bedste gins.

SMAGSNOTER

Friskheden fra lavendel møder pikante noter af ingefær, angelica rod og peber. Smagen af enebær er meget tydeligt og er ledsaget af nuancer af lindetræ blomst, som giver en varm finish.



SIEGFRIED DRY GIN



Alkohol: 41%
Volume: 0.5L





Illusionist Gin



ILLUSIONIST DRY GIN



Alkohol: 45%
Volume: 0.5L

The Illusionist Distillery blev grundlagt i 2015 i München af tandlægen Max og økonomen Tim. Deres mission er at lave en gin der rykker grænserne i forhold til smag og udseende. Destilleriet er hjem for en hjemmebygget potstill lavet af kobber og laboratorieglass. En eksotisk blomst fra Fjernøsten bliver tilsat under destillationen og giver ginnen dens blå farve, som skifter til lyserød ved tilsætning af tonic. Denne effekt giver en unik smagsoplevelse og skaber en enorm genkendelsesværdi. Både basisdestillat og botanicals er af høj kvalitet og ginnen er ufiltreret. Illusionist Dry Gin er velbalanceret og multidimensional med en langvarig aroma.

Smag: 16 botanicals giver Illusionist varme aromaer af enebær, muskatblomme og lakrids, der bliver afrundet af blomster noter af lavendel og rosmarin. Den har en frugtig finish med hints af citron og appelsin.

Alkohol: 45%
Volume: 0.5L

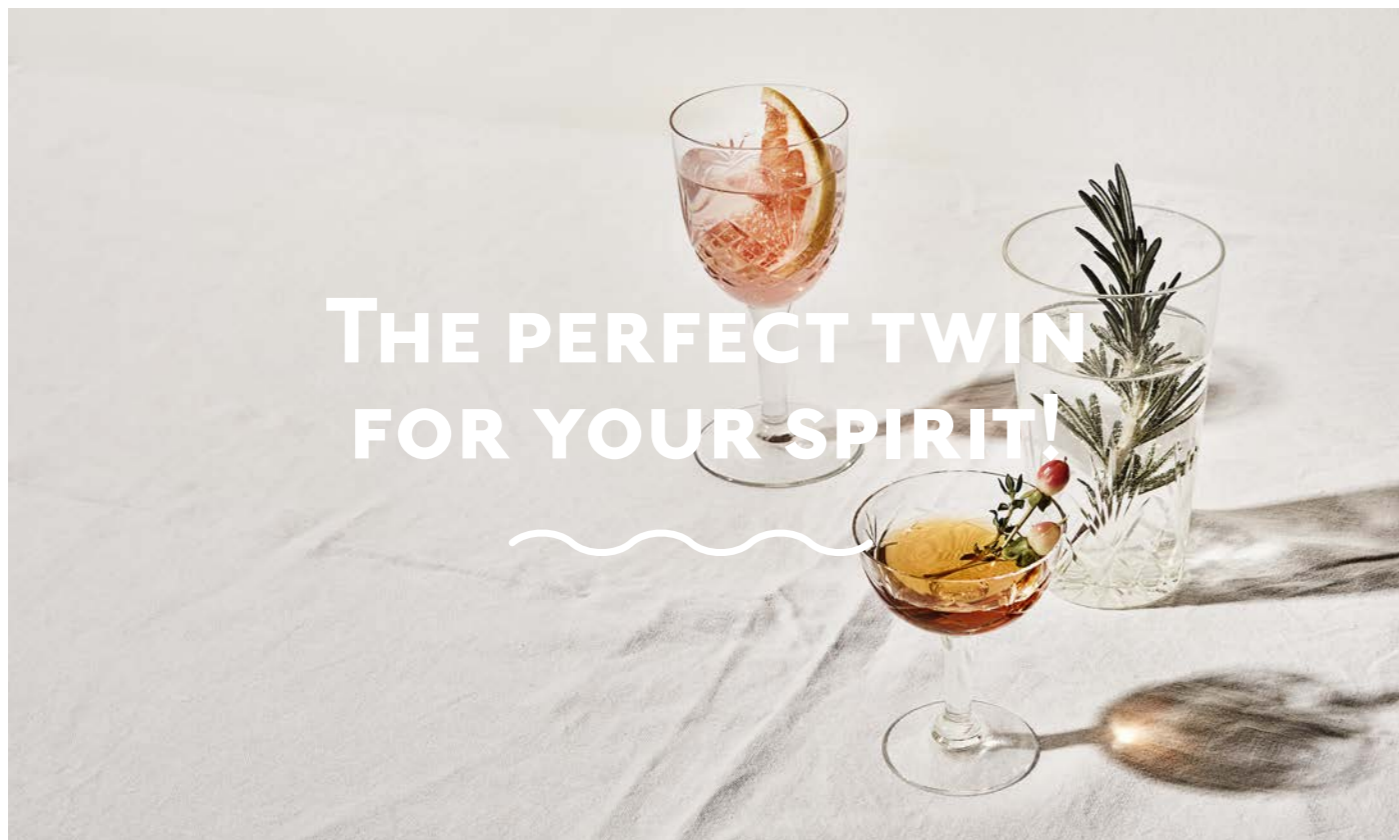
TONIC & MIXERS



"A MIXER SHOULD ELEVATE THE SPIRIT, SPURRING THE TASTEBUDS TO EXPERIENCE NEW AND RICHER, DEEPER AND MORE EXCITING 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 BANEBRDENE

Double Dutch tilbyder et udvalg af naturlige og 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, der imponerer folk verden over. Double Dutch er blevet tildelt prisen: “The Foodpreneur” for at være Englands mest innovative og banebrydende F&B brand af den britiske virksomhedsentreprenør, Richard Branson.

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.

I takt med, at Double Dutch er blevet et mere anerkendt brand, har de udvidet deres sortiment – senest med en dansk vand og en Ginger Beer.

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

DOUBLE DUTCH GINGER BEER

DRINKSFORSLAG:
Bland 50 ml rom med 20 ml lime juice og 30 ml ananas juice. Top med Double Dutch Ginger Beer, og pynt eventuelt med 2 skraver ananas.



Ved første tår er denne Ginger Beer krydret på en behagelig måde. Dernæst fornemmer man mere jord- og peberagtig noter med en lang eftersmag.

Den er lavet af 100% naturlige ingredienser, hvor der er brugt tre forskellige typer ingefær, som alle tilføjer en særlig karakter til denne Ginger Beer. Derudover er der brugt lime noter for at give et særligt frisk og juicy pust.

Volume: 200 ML

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 basilikumens 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 vandmelon, 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

PERFECT SERVES G&T

Pink Boost

50 ml Pinkster Raspberry Gin
150-200 ml Double Dutch Indian Tonic Water
Top med friske hindbær og frisk mynte
Tip: Læg frisk mynte i håndfladen og slå hænderne sammen, så mynten bliver mast. Det fremhæver både duft og smag fra myntebladene.

Skinny G&T

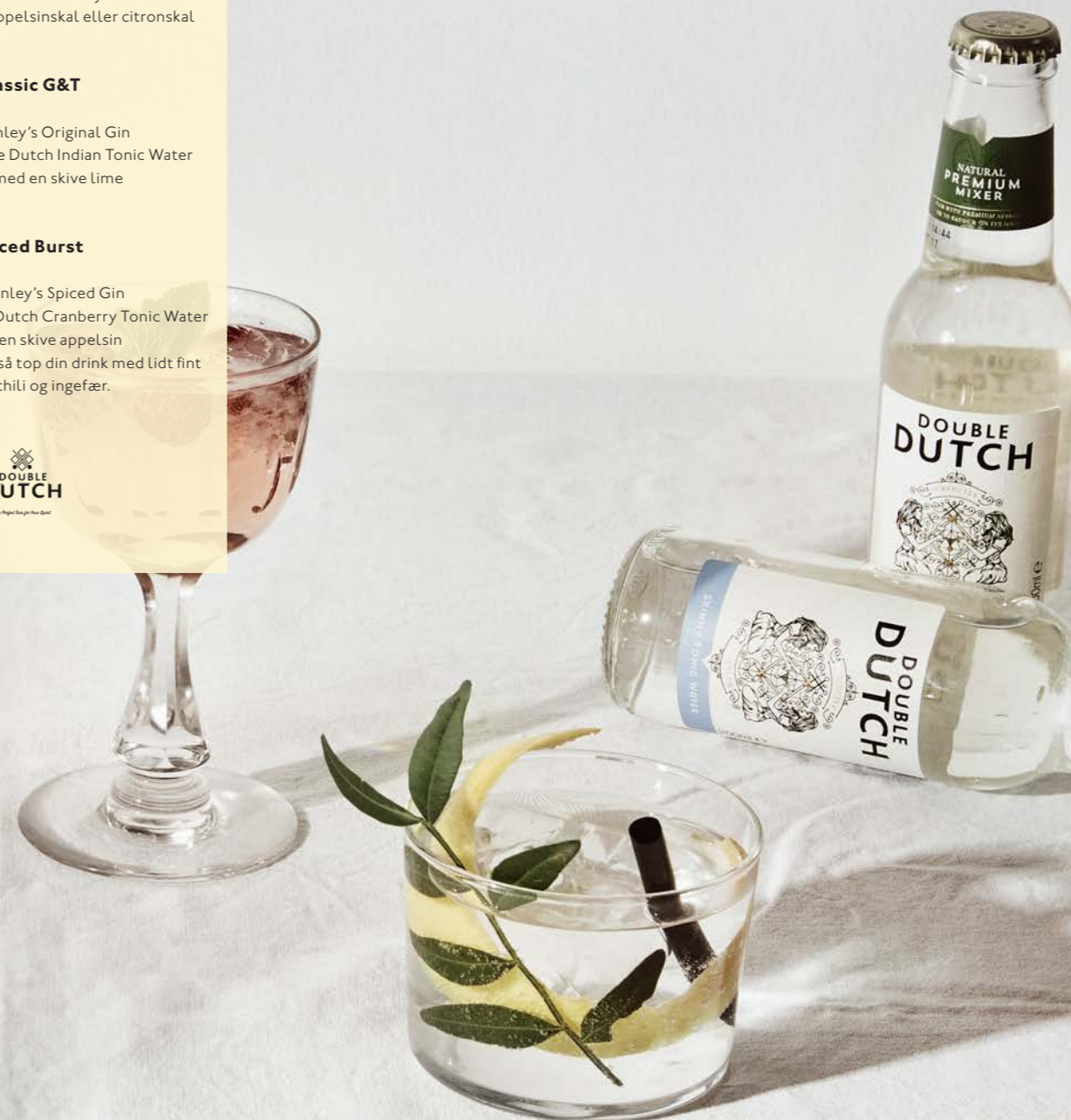
50 ml Bobby's Schiedam Dry Gin
150-200 ml Double Dutch Skinny Tonic Water
Top med en skive appelsinskal eller citronskal

Classic G&T

50 ml Darnley's Original Gin
150-200 ml Double Dutch Indian Tonic Water
Top evt. med en skive lime

Spiced Burst

50 ml Darnley's Spiced Gin
150-200 ml Double Dutch Cranberry Tonic Water
Top med en skive appelsin
Tip: Hvis du er frisk, så top din drink med lidt fint hakket chili og ingefær.





THE SPIRIT
1423 Magazine
Issue II — 2018

WWW.1423.DK

2018 @ ALL RIGHTS RESERVED 1423 ApS