



CLÉMENT »CANNE BLEUE MILLÉSIME 2022«

50 % Vol. - ca. € 48

Aus einer raren Sorte Zuckerrohr (daher der Name!) destillierter Agricole mit facettenreichen Fruchtnoten, die an Yuzu, aber sogar an Erdbeere erinnern. Allerbestes Ti-Punch-Stöffchen!
- ferrand-spirits.de

HUMBEL »RON DE MARINERO BLANCO«

40 % Vol. - ca. € 32

Bio-Melasse aus Paraguay wird in der Schweiz vom Kirschbrand-Gott Humbel zum frischen Cocktail-Rum destilliert. Daiquiri-Material oberster Kajüte mit feiner Limetten-Note für Kenner.
- humbel.ch

DILLON »RHUM BRUT DE COLONNE«

71,3 % Vol. - ca. € 48

Bei diesem mehr als stattlichen Schluck aus Martinique erblassen auch jamaikanische Overproofs! Zumal die Aromabreite mit Birne über Kokos bis Banane absolut gewaltig ist.
- rum-depot.de

FOURSQUARE/HAMPDEN ESTATE »VERITAS«

47 % Vol. - ca. € 30,90

Die namensgebende Wahrheit liegt beim Blend der Kult-Brennereien in der Farbe. So nämlich sieht »weißer« Rum vorm meist obligatorischen Entfärben aus. Und der Geschmack? Fast spritzige Zitrusnoten und Schnittkräuter.
- kirschwhisky.de



STEH NICHT SO RUM! WARUM? DA, RUM!

WENN AROMATISCH NICHT DAS FASS, SONDERN DAS ZUCKERROHR - ALS SAFT ODER MELASSE - IM MITTELPUNKT STEHEN SOLL. EIN RUM-QUARTETT ALS ESTER-FEUERWERK.