

# Hemingway

B A R

»Nur wenige Menschen sind fähig  
der Realität zu entfliehen.  
Die Zeit steht für diese Stunden still  
denn nichts, was man wirklich liebt,  
ist vergänglich!«

ERNEST HEMINGWAY

# Hemingway

B A R

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Spirituosenauswahl mit echten Raritäten - die Hemingway Bar im englischen Stil besticht durch die größte Rumsammlung Süddeutschlands.

Vormittags für ungezwungene Business- und Lunchtermine und abends zum Aperitif erwartet Sie die Hemingway Bar täglich von 14:00 bis 24:00 Uhr.

Testen Sie unsere beliebten Rumflights und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten, jeden Donnerstag bis Samstag spielt ab 21:00 Uhr Piano-Live-Musik.

# KARIBIK

## Kuba

### Havana Club Serie

Echter kubanischer Rum, der ausschließlich in Kuba  
und nur aus kubanischen Rohstoffen produziert wird.

Die kubanischen Maestros Roneros gelten als die besten Rummaster der Welt und  
müssen eine mindestens 15-jährige Ausbildung durchlaufen.

Alle Havana-Club-Qualitäten reifen mindestens zwei Jahre im Eichenfass.

### HAVANA CLUB RUM ANEJO ESPECIAL

Havana Club Especial ist ein hochwertiger, 2-fach gereifter, goldener Rum, der sich durch ein  
mildes, ausgewogenes Geschmacksprofil auszeichnet. Unterschwellig holzig wirkende Vanille  
bestimmt das Bild. Karamell gesellt sich dazu und verleiht dem Bouquet etwas Weiches.

Für einen fruchtigen Touch sorgen Orangenschalen.

8,00

### HAVANA CLUB 15 YEARS RON DE CUBA

Das wiederholte Blending und die natürliche Alterung der ausgewählten Rums in alten Eichenfässern  
ergeben das typische Rumaroma. Vorherrschend ist hier eine tiefe Süße, die Vanille erkennen lässt  
und doch von Eiche umrahmt bleibt. Der Geschmack ist langanhaltend,  
im Abgang klingen Noten von Schokolade und Kokosnuss an

39,00

## HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS

Der Havana Club Selección de Maestros ist ein Blended Rum, der aus fünf verschiedenen, ausgezeichneten Rumsorten nach dem Verfahren der Cuban Barrel Proof hergestellt wurde und in ausgesuchten Fässern reifen durfte. Ausgewogene Geschmacksnoten von Kaffee und Kakao verbunden mit Nuancen von Süße und Tabak und harmonisch vereint mit würzigen Aromen.

19,00

## HAVANA CLUB UNION COHIBA ATMOSPHERE

Dieser hochwertige Rum stellt einen Blend aus Destillaten dar, die eigens von Master Blender (Maestro Ronero) Asbel Morales ausgesucht wurden. Er hat sich dafür mit dem ebenfalls renommierten Zigarren-Sommelier Fernando Fernandez Milian zusammengetan.

Das Ziel der beiden war es, einen perfekt ausbalancierten Premium-Rum zu kreieren, der sich bestens mit einer Zigarre kombinieren lässt.

Das Aroma und der Geschmack sind sehr facettenreich und anspruchsvoll mit Noten von Vanille, Schokolade und Trockenobst.

59,00

## HAVANA CLUB MÁXIMO EXTRA AÑEJO

Rumrarität der ältesten und erlesensten Brände der Destillerie, kreierte vom berühmten Master-Ronero Don Jose Navarro.

Er ist ein edler, charakterstarker und doch harmonischer Rum mit Noten von Eichenholz, Rauch und Kokosnuss. Im Geschmack punktet er mit einer Mischung aus samtiger Weichheit und Robustheit. Am Gaumen wirkt er trocken süß und opulent mit Anklängen von Vanille, Trockenfrüchten und dunkler Schokolade.

189,00

## LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 7 YEARS

Mehrere Jahre in Eichenfässern gelagerter Rumlikör aus Rum, Traubensaft und mazerierten Rosinen.  
Der Geschmack ist außergewöhnlich vollmundig, rund und mit einer angenehmen Süße.

8,00

## SANTIAGO DE CUBA ANEJO 8

Acht Jahre lagerte der kubanische Rum in amerikanischen Weißeichenfässern  
Am Gaumen bemerkt man erneut Passionsfrucht, Pfirsich und Aprikose. Eine würzige Nuance von  
Zimt und Pfeffer wird durch süße und feinherbe Untertöne ausgeglichen.

11,00

# Jamaika

## APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND

Im Aroma steht er für Süße und Frische. Vanille und Melasse gesellen sich zu Zitrusfrüchten, Orangenschalen, reifen Pfirsichen und getrockneten Aprikosen. Im Geschmack gibt er sich wunderbar fruchtig, herzhaft, großzügig und gehaltvoll.

8,00

## APPLETON ESTATE RARE BLEND 12 YEARS

Dieser Rum lagert bis zu 18 Jahre lang in traditionellen weißen Eichenfässern. Sein Aroma ist sehr komplex und gut ausbalanciert, da die Honignoten wunderbar mit den Gewürzen harmonieren.

11,00

## APPLETON ESTATE 21 YEARS

Er hebt sich deshalb von der Masse ab, weil man bei der Destillation auf Column Stills und Pot Stills zurückgreift. Im Aroma kommt vor allem eine ungewöhnliche Nussigkeit zur Geltung, welche von floralen Noten begleitet wird. Für eine geschmeidige, manchmal herb anregende Süße sorgen Vanille und Kakao, zudem kommen Nuancen von Rosinen, Nugat und reifen Orangen durch

29,00

## SMITH & CROSS RUM TRADITIONAL

Reife exotische Früchte mit Anklängen von Melasse und Karamell hinterlassen eine deutliche süße Spur im Gaumen, die Holznote, die sich durch das lange Reifen des Plummers in Eichenfässern ebenfalls dazugesellt, unterstreicht die kräftige Jamaika-Note.

12,00

## NAVY ISLAND PX CASK FINISH

Navy Islands neuster Rum ist ein Blend verschiedener jamaikanischer Rums, die alle jeweils handwerklich in traditionellen jamaikanischen Brennblasen hergestellt wurden. Am Gaumen nimmt man Aromen von Vanille, reifen Beeren, Bratapfel und Toffee wahr.

18,00

## Haiti

### BARBANCOURT 4 YEARS THREE STARS

Hergestellt nach der Rezeptur von 1862 aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft welcher eine dreitägige Fermentation hinter sich hat. Danach erfolgt eine zweimalige Destillation zum einen in kontinuierlichen Kolonnen und zum anderen im Pot-Still-Verfahren. Danach ruht der Rum in französischen Limousin-Eichenfässern vier Jahre bis zur Vollendung seiner Reife. Ausgeglichen mit viel Weichheit und Abrundung. Er hat ein Aroma von floralen und fruchtigen Duftnoten mit würzigen Facetten, einem Hauch Pfeffer und Muskatnuss.

10,00

### BARBANCOURT 8 YEARS FIVE STARS

Er reift 8 Jahre in französischen Eichenfässern. Im Aroma hat er Noten von Vanille, Honig und Nüssen. Im Geschmack zeigen sich hinter den Noten von Nugat und Aprikosen auch Pfeffer und Eiche.

13,00

# Dominikanische Republik

## Kirk and Sweeney

Kirk & Sweeney war ein berühmtes Schmugglerschiff, das während der Prohibition Anfang des 20. Jahrhunderts über einen geheimen Seeweg feinsten Rum aus der Karibik in den Nordosten Amerikas schmuggelte. Auf der zwiebelförmigen Flasche erkennt man eine alte Seekarte, welche die heimliche Route des Segelschoners zeigt.

### KIRK AND SWEENEY 12YEARS

12-jährige Reifezeit in amerikanischen Eichenfässern. Im Aroma überzeugt der Rum mit Zuckerrohr und süßlichem Toffee. Am Gaumen kommen Vanille-Noten sowie Aromen von verschiedenen Gewürzen zum Ausdruck.

14,00

### KIRK AND SWEENEY GRAN RESERVA

5 bis 20 Jahre lang in Eichenfässern gereift. Im Geruch ist er breitgefächert mit intensiven Aromen, intensive Vanille, Noten von Sherry und etwas Rosinen. Am Gaumen zeigt sich Vanille, dann getrocknete Früchte sowie Zimt und Muskatnuss. Der Abgang ist weich und gut ausbalanciert.

18,00

### KIRK AND SWEENEY 23YEARS

Er reift für 23 Jahre in amerikanischen Weißeneichenfässern und dürfte dort seinen eigenen, eleganten Geschmack entwickeln. In der Nase ist der Rum intensiv mit Trockenfrüchten, Honig, Karamell und etwas würziger Eiche. Am Gaumen zeigt er seinen vollmundigen und robusten Charakter, Toffee, gebrannte Mandeln und Vanille, gefolgt von Trockenfrucht, würziger Eiche und herber dunkler Schokolade.

16,00

## BACARDI RON 8 AÑOS RESERVA SUPERIOR

Er wird in ausgewählten nordamerikanischen Eichenfässern im Klima der Karibik gelagert. 3Ahorn- und Eichennoten sorgen für holzige sowie würzige Noten, die von süßen und fruchtigen Tönen begleitet werden. Zudem gehen Muskatnuss und Aprikose Hand in Hand mit Butterscotch.

9,00

## BACARDI GRAN RESERVA 10 YEARS

Vor dem Abfüllen wurde der Blended Rum von dem findigen Unternehmen durch Holzkohle gefiltert. Die Filtration diente dazu, ihm ein weiches Finish zu verleihen und etwaige unerwünschte Substanzen zu entfernen. Fruchttige Noten von Steinobst, Banane und Birne ausgewogen mit karamellisierter Vanille und warm würziger Eiche.

12,00

## RON ESCLAVO 12 JAHRE

12 Jahre im Solera Verfahren gereifter Rum. Er offenbart Noten von Karamell, Vanille und Marzipan. Sowohl im Aroma als auch im Geschmack begeistert er zudem mit fruchtigen Beiklängen. Pflaumen gesellen sich zu Toffee.

14,00

## RELICARIO RON DOMINICANO SUPERIOR RUM

Aromen von Zuckerrohr, tropischen Bananen und Zedernholz fallen als erstes ins Gewicht. Auch Kakaonibs, Kokos und Feigennoten sowie Orangenaroma sind wahrzunehmen. Er zeigt sich eher leicht am Gaumen mit cremigen und nussigen Nuancen. Zudem etwas Eiche, Vanille und wiederum die Süße des Zuckerrohrs.

12,00

## BRUGAL 1888 GRAN RESERVA FAMILIAR

Ende der 80er Jahre gebrannter Rum, welcher zweifach destilliert wurde und 4 Jahre in amerikanischen Eichenfässern ruht.

Im Aroma leicht würziges Eichenholz mit Anklängen von Honig, Rauch und Trockenfrüchten, zudem lassen Vanille, dunkle Schokolade und Kaffee ihn wahnsinnig komplex erscheinen. Im bringt er Südfrüchte, Nüsse und Zimt mit sich zudem schmeckt er weich und angenehm süß.

15,00

## BRUGAL ANEJO

Der bis zu 5 Jahre in Eichenfässern gereifter Rum besticht durch seine Bodenständigkeit und herausragende Qualität in Geschmack und Machart. Seine dezente Süße vereint sich mit feinen Gewürzaromen und einem Hauch von Vanille und Mandeln.

8,00

## BRUGAL EXCLUSIVA XV RESERVA EXCLUSIVA

Für die Herstellung wurden Rums aus amerikanischen Ex-Bourbonfässern und Rums aus ehemaligen Pedro Ximenez Sherryfässern miteinander verschnitten. Im Geschmack steht er für Eiche und Sandelholz, Gewürze und Orangenschalen. Die jugendlichen, süßen Noten gehen Hand in Hand mit etwas Kraft und Wärme.

11,00

## OPHIMUS RUM 15 JAHRE

Der Ophimus hat 15 Jahre in ehemaligen Bourbon-Whiskey-Fässern gelagert, bis seine Reife vollendet war. Der Gaumen wird von dem vielfältigen aromatischen Geschmack betört. Während Honig, Toffee, Vanille, Schokolade und Kaffee im Vordergrund stehen, folgen ganz sanft Gewürze und Eiche.

15,00

## MATSALEM RUM GRAN RESERVA 15 YEARS

Es handelt sich um einen Melasse Rum welcher in getoasteten Ex-Bourbon Fässern im Solera Verfahren reift. In der Nase hat er würzige Noten mit etwas Vanille. Im Geschmack besticht er mit einer samtigen Textur, Anklängen von Karamell und Nüssen mit einem besonders langen Nachklang.

12,00

## MATSALEM RUM GRAN RESERVA 23 YEARS SOLERA

Matsalem Rum Gran Reserva 23 Jahre ist das Spitzenprodukt der Marke Matsalem und lagerte für mindestens 23 Jahren in Ex-Bourbon Fässern. Dieser maskuline Rum besitzt Kraft und Ausdruckskraft, wobei Noten von Vanille, Karamell, Eichennoten und Cognac-Töne den leicht süßlichen Körper dominieren.

16,00

## BRITISCHE JUNGFERNINSELN

### PUSSEY'S BRITISH NAVY RUM

Durch die einzigartige Komposition der Rumsorten weist er eine Vielzahl fruchtiger Noten, wie Apfel und Pflaume, auf. Noten von Toffee, Karamell und Vanille runden das Gaumenerlebnis ab und geben ihm den charakteristischen Geschmack eines Originals.

7,00

### PUSSEY'S BRITISH NAVY RUM OVERPROOF

Kennzeichnend sind die herzhaft fruchtigen und süßen Noten mit anklängen von Rosinen. Der Premium-Rum sollte auf jeden Fall mit Wasser verdünnt werden.

11,00

# AMERIKANISCHE JUNGFERNINSELN / DÄNEMARK

## A.H.Riise

Der erste Apotheker auf St. Thomas war der Magister der Pharmazie Albert Heinrich Riise. Er erhielt 1838 per königlichem Erlass das Privileg, eine Apotheke in der Hauptstadt der dänischen Westindischen Inseln, Charlotte Amalie, zu betreiben.

Die Destillation findet vor Ort auf den an Zuckerrohrplantagen angeschlossenen Brennereien der Jungferninseln statt.

Dann transportiert man den Rum in Eichenfässern nach Europa, wo das Blending und die Abfüllung stattfinden.

Es werden mehrere Rumsorten miteinander vermischt, welche mindestens 20 Jahre lang in Holzfässern gelagert und gereift sind.

## A.H. RIISE 1888 COPENHAGEN XO

Im Jahr 1888 fand in Kopenhagen die zweite nordische Industrie-, Ackerbau- und Kunstausstellung statt. In Anlehnung an dieses historische Ereignis wurde der A.H. Riise 1888 Copenhagen Gold Medal Rum aufgelegt. Im Geschmack präsentiert er sich voluminös und kräftig. Dunkle Früchte, brauner Zucker, kandierte Äpfel, Rosinen und Orangen sorgen zusammen mit Noten von dunkler Schokolade und Kaffee für ein samtweiches, ausgewogenes Mundgefühl.

13,00

## A.H. RIISE XO ROYAL RESERVE KONG HAAKON

In Anlehnung an Kong Haakon VII (Prince Carl of Denmark)

Vanille, Karamell und Kakao verwöhnen Nase und Gaumen und machen Lust auf mehr. Der leckere Kong Haakon Special Rum offenbart fruchtige Untertöne von Orangen und Zuckerrohr.

15,00

## A.H. RIISE DANISH NAVY "NAVAL CADET"

Er spielt auf die Kadetten an, die einst in ihren schwarzen Uniformen mit goldenen Knöpfen die Bars heimsuchten. Außerdem dient er als eine Hommage an die Royal Danish Naval Academy, die älteste Akademie ihrer Art. Er begeistert mit reichen Tropenfrüchten, einer leichten Bitterkeit, und süßem Charme. Gewürze und Eiche runden das Ganze ab.

19,00

## A.H. RIISE XO RESERVE PORT CASK

Er überzeugt vor allem mit fruchtigen und süßen Noten. Da er lange lagern konnte, macht sich auch ein Beiklang von Eichenholz bemerkbar. Man schmeckt den Portwein leicht heraus, ohne dass er sich in den Vordergrund drängt. Er besitzt einen vollen Körper und klingt lange nach.

18,00

## A.H. RIISE XO RESERVE RUM

Der Rum symbolisiert gleichsam die Essenz der Karibik, abgefüllt in eine Flasche. Beim Trinken bemerkt man ausgeprägte fruchtige Aromen von Mangos, Papayas, Orangen und Vanille, gepaart mit einer milden, angenehmen Süße. Der Nachklang ist langanhaltend und cremig.

15,00

## A.H. RIISE NON PLUS ULTRA VERY RARE

Am Gaumen ist er von typischen Rumaromen geprägt. Noten von Tabak und Sherry sind ein echter Genuss für jeden Rumliebhaber.

Diese exklusive Spirituose ist auf 3.000 Flaschen im Jahr begrenzt und wird von dem Master-Distiller der Brennerei per Hand hergestellt.

24,00

## A.H. RIISE NON PLUS ULTRA LA GALANTE

Noten von Karamell und Vanille sorgen für einen süßen ersten Eindruck, zudem kommen Orangen, Eichenholz und Früchte. Zitrone und Orange werden durch eine pfeffrige Würze und eine sanfte Süße ausgeglichen. Tabak und Sherry runden das Ganze ab.

24,00

## A.H. RISE NON PLUS ULTRA BLACK

Es handelt sich um einen hochwertigen Blend aus einigen den ältesten und zum Teil stark ausgebrannten Fässern der Destillerie.

Er gibt sich gleichzeitig elegant und komplex. Fruchttige Noten gehen Hand in Hand mit Beiklängen von Tabak, Eiche und Zeder. Melasse und Vanille umgarnen die Sinne gemeinsam mit Karamell. Weltweit gibt es nur 18.000 Flaschen.

29,00

# Anguilla

## PYRAT XO RESERVE

Langjährige Reifelagerung in Fässern aus Eichenholz, diese dauert im Schnitt 15 Jahre, manchmal aber sogar drei bis vier Jahrzehnte.

Eine Sinfonie von der Süße der Vanille und Noten von Orange und Marzipan verbunden mit Facetten von Karamell, Zimt und Schokolade.

Der Pyrat XO Rum ist ein schwerer, süßer und fruchtiger Rum, der einen likörartigen Geschmack mitbringt.

12,00

# Antigua und Barbuda

## ENGLISH HARBOUR SHERRY CASK

Für fünf Jahre lagerte er in Fässern aus amerikanischer Weißeiche, anschließend in Oloroso-Sherryfässer für weiter 3 bis 6 Monate.

An Nase und Gaumen zeigt er feine würzige Noten von Orangen, Nelken, Vanille und Zimt. Der Nachklang ist angenehm lang und nussig.

12,00

# Martinique

## TROIS RIVIERES VIEUX CUVÉE DU MOULIN

Das Cuvée de Molin ist ein geschmackvoller, bernsteinfarbener Rum der für lange Zeit in kleinen Eichenfässern. Er besticht durch fruchtig, würzige Komponenten im Geschmacksbild sowie durch einen angenehm harmonisch-aromatischen Nachklang.

15,00

## SAINT JAMES ROYALE AMBRE RHUM AGRICOLE

Saint James Rhum Royal Ambre ist ein goldener Rum aus Martinique mit vollem Körper dunkler Früchte und einem Hauch Eichenholz. Ein leichtes, nicht unangenehmes Brennen ist am Gaumen wahrzunehmen und der Nachklang ist lang und schwindet langsam.

8,00

## SAINT JAMES XO QUINTESSENCE

Nach der Destillation durften die Destillate für den Agricole-Rum aus Martinique separat zwischen sechs und zehn Jahren in Eichenfässern reifen. Noten von Gras, Cognac und Pralinen sowie schokoladiger Süße kontrastieren auf faszinierende Weise miteinander. Darüber hinaus vernimmt man Beiklänge von Gewürzen wie Zimt und Ingwer. Nüsse und ein Hauch von herb fruchtigen Orangenschalen runden das Ganze ab.

19,00

# St. Lucia

## CHAIRMAN'S RESERVE

An der Nase zeigen sich dann die kräftigen Noten des Pot Stills Rum. Süße Honigfrüchte, würzige Vanille und ein Mix aus reifen Rosinen, Tabak und Gewürzen sind sofort wahrnehmbar.

12,00

## CHAIRMAN'S RESERVE »THE FORGOTTEN CASKS«

Der Kellermeister Cyril Mangal und seine Mitarbeiter mussten die Fässer deshalb an teilweise abenteuerlichen Orten lagern um Platz zu schaffen. Einige der Fässer wurde dabei vergessen und erst nach Jahren zufällig wiederentdeckt. Eine erste Geschmacksprobe ergab, dass sich diese Fässer außergewöhnlich gut entwickelt haben, weshalb die Destillerie sich zu einer Sonderabfüllung entschlossen hat.

Er ist wundervoll intensiv und erinnert an der Nase an Rosinen, Tabak und Vanille. Am Gaumen sind Honig, Gewürze und verschiedene Südfrüchte wahrnehmbar. Ein wundervoll ausgeglichener und komplexer

Rum!

15,00

## ADMIRAL RODNEY EXTRA OLD

Admiral Rodney Extra Old Rum ist ein wunderschöner, bronzefarbener Rum mit einem Bouquet, das an Banane, Karamell oder Vanille erinnert, begleitet von würzigen Noten. Am Gaumen ist er schüchtern, entfaltet aber nach und nach seine erlesene Komplexität durch süße Aromen und fruchtige Noten (Banane, Apfel, Birne). Ein eleganter und subtil rauchiger Rum.

29,00

# Barbados

## MOUNT GAY BLACK BARREL

Er wird vorerst für 3-7 Jahre in einem Whiskyfass und anschließend für 6 Monate in ausgekohlten Bourbon Eichenfässern veredelt. Eine pfeffrige Würze gesellt sich an die Nase zu Sultaninen und cremiger Vanille. Am Gaumen dieselben Noten, ergänzt durch Toast und einen Beiklang von Lakritze. Vanille und Zimt stimmen auf den harmonischen Abgang ein, wobei der Rum nicht zu süß wirkt.

12,00

## R.L. SEALES 10 YEARS

Die 10 Jahre lange Reifung erfolgt in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Eiche. Besonders ausgewogen und körperreich überzeugt er am Gaumen mit cremigen Aromen von Vanille und getrockneten Früchten. Der nicht enden wollende Nachklang verführt mit Noten von gerösteten Mandeln, Zimt und süßem Toffee.

14,00

# Grenada

## SIX SAINTS CARIBBEAN RUM SPIRIT OF THE WEST INDIES

Bei der Herstellung des karibischen Six Saints Rums wird auf eine 200-jährige Rum-Tradition zurückgegriffen und auf höchste Qualität geachtet. Six Saints Caribbean Rum beschwingt und überzeugt mit süßen Noten von Früchten wie Ananas, Birnengelee, Butterscotch und Vanille. Untermalt werden diese von einer angemessenen Pfeffer-Note. Im Finish überrascht Six Saints Caribbean Rum mit einer wohligen und anhaltenden Süße, welche perfekt auf die unterschwellige Würze abgestimmt ist.

11,00

# Trinidad & Tobago

## CARONI TRINIDAD 12 YEARS

Da die angrenzende Zuckerraffinerie die Produktion einstellte, bedeutete dies den Rohstoff-Stopp für Caroni. Die Brennerei wurde 2003 geschlossen. Es ist eine auf weltweit etwa 30 000 Flaschen begrenzte Auflage.

Das Aroma ist warm und geschmeidig. Noten von Vanille, Schokolade und Lakritze zeigen sich. Dann folgen exotische Früchte und Kardamom. Im Gaumen ist der Rum kraftvoll und zeigt Gewürze wie Nelken, rosa Pfeffer. Ein langes Finish.

54,00

## ANGOSTURA 1824 QUALITY RUM 12 YEARS

Jeder Rum hat eine Mindestlagerzeit von zwölf Jahren hinter sich, bevor er vom Master Blender ausgesucht und geprüft wird.

Im Geschmack bringt er eine Sinfonie mit, die mit ihren fruchtigen Tönen von Zuckerrohr, gepaart mit Kräuteraromen und würzigen Klängen sowie einem süßen Schleier von Kakao und Toffee den Gaumen verführt.

19,00

## ANGOSTURA 1919 PREMIUM RUM 12 YEARS

Nachdem 1932 durch einen Brand der Sitz des karibischen Rumverbandes zerstört wurde, blieben kaum nur wenige verschiedene verkohlte Fässer im Keller des Gebäudes zum Verkauf übrig. Diese Fässer verschnitt er und kreierte den einzigartigen Angostura „1919 Aged Rum“.

Am Gaumen zeigt er sich samtweich und vollaromatisch mit warmen Noten von Nougat, Schokolade, Kakao, Mandeln, Akazienhonig sowie Noten von tropischen Früchten.

15,00

# Plantation Serie

Die exklusiven Rums aus der Serie Plantation sind rare Schätze von unabhängigen Destillieren, die meistens in den dazugehörigen Zuckerrohrfeldern liegen und auf ihre eigene traditionelle Art produzieren. Danach ruhen die Rums zunächst in ihren Herkunftsländern in ehemaligen Bourbon Fässern aus Amerika. Anschließend werden sie nach Frankreich verfrachtet, wo sie in den Kellergewölben von Château de Bonbonnet mehrere Monate in alten Ferrand-Cognac-Fässern nachreift.

## PLANTATION VINTAGE EDITION 2005 - JAMAICA

Hervorragend ausgewogener Duft mit intensiven Noten von frischen Früchten, erdigen Einflüssen und einem Hauch von Holz.

Voll und reichhaltig im Mund. Minze, gerösteter Kaffee, Mandeln, Melasse und tropische Früchte verschmelzen.

14,00

## PLANTATION ORIGINAL DARK - BARBADOS & JAMAICA

Der Geschmack entwickelt nach einem milden Anfang mehr Kraft sowie Nuancenreichtum. Er schmeichelt dem Gaumen mit Würze, tropischen Trockenfrüchten und der Süße von Bonbons. Tannin sowie eine gewisse Trockenheit mischen sich unter den Genuss.

7,00

## PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY - BARBADOS

In der Farbe von goldenem Bernstein bieten sich dem Gaumen Aromen von Vanille, Honig, florale Töne, ein Hauch Nuss, Bananen, sowie getrocknete Früchte. Er ist ein voller, ausgewogener Rum mit langem, süßlich-fruchtigem Nachklang.

18,00

## PLANTATION 5 YEARS BARBADOS

Er ist eine Cuvée bester Barbados-Rums, die für fünf Jahre in besten Bourbon-Fässern in der Karibik reifte. Nachgereift wurden sie anschließend in eichenen Cognac-Fässern in Frankreich.

An der Nase und am Gaumen präsentiert sich der Rum mit opulenten und zarten Noten von Banane, Kokosnuss, Toffee und Vanille. Der Nachklang ist weich und vollmundig. Der Rum verbleibt mit einer schönen Süße im Mund.

9,00

## PLANTATION BLACK CASK - BARBADOS & GUYANA

Die Spirituose wird dann die letzten fünf Monate in stark verkohlten Fässern gereift, was dem Rum seinen Namen Black Cask gibt.

Das Ergebnis ist ein würziger und duftender Rum mit Noten von Bananen, Mango, Ananas, weißen Pfirsichen, verkohlter Eiche, dichter Vanille, Muskatnuss, Zuckerwatte, Trauben, Cognac, Trockenfrüchten und Toffee.

13,00

## PLANTATION OLD RESERVE 1999 - GUYANA

Sein komplexes Bouquet weist Noten von Torf und Zigarre in harmonischer Komposition mit Tönen von feiner Vanille auf. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rum sehr ausgewogen und rund mit vielen Fruchtaromen, die sich harmonisch mit Noten von Holz und Rauch vermählen. Er ist sehr hell und filigran und erinnert an einen jungen Cognac.

18,00

## PLANTATION VINTAGE 2008 - TRINIDAD

10 -jährige Lagerung in Trinidad in Bourbon Fässern. Danach lagern diese noch weitere 12 Monate in Frankreich.

Düften von hellen Früchten, direkt gefolgt von Noten weißer Schokolade und Zitrus. Am Gaumen hat er eine angenehme Frische, die von intensiven Fruchtaromen begleitet wird. Im weiteren Verlauf gesellen sich holzige Aromen, mit einer schönen Würze und Schokolade hinzu.

19,00

## PLANTATION GRAN ANEJO - GUATEMALA & BELIZE

Er überzeugt durch seine leuchtend warme Bernsteinfarbe im Glas, dabei spürt man direkt die süßen Aromen der Vanille mit einem Hauch von feinem Kakao. Nach einiger Zeit entfaltet sich eine eher schwere Holznote, die jedoch von der Vanille umrundet wird. Beim Probieren ist er verblüffend weich und rund gehalten. Mit einer ausgeklügelten Kombination von Lakritz und Nüssen, wird ein leicht bitterer Unterton erzeugt.

11,00

## PLANTATION PINAPPLE

Die reifen Früchte werden in den Plantation eingelegt und dürfen darin mazerieren. Dieser wird dann erneut destilliert.

Am Gaumen und in der Nase überwiegen Aromen von Ananas, aber auch Vanille, Kokosnuss, Kirsche, Mandel und Röstaromen kommen hinzu.

9,00

# KARIBIK

## BRISTOL VENEZUELA

Er reifte die ganzen zwölf Jahre dort in amerikanischen Eichenfässern heran und konnte so sein volles Aroma entfalten. Ein leichter und dennoch vollmundiger Geschmack, mit einer natürlichen Süße, wird von leichten Frucht- und Eichenholzaromen begleitet. Hinzu kommen Noten von Trockenfrüchten, die an süßes Gebäck erinnern.

32,00

## BRISTOL PORT MOURANT GUYANA

Der Guyana Rum erhielt die Chance, nach seiner Destillation 2010 aus Melasse knapp 16 Jahre lang zu reifen. Nach seiner langen Lagerung in Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche wurde er 2016 abgefüllt. Das Aroma bietet Noten von Früchten und Gewürzen wie Anis sowie ebenfalls Holzeinflüssen.

34,00

## GUNROOM 2 PORTS

Auf der einen Seite verlässt er sich auf Rum aus Trinidad & Tobago, der zwei oder fünf Jahre lang in Eichenfässern in seiner Heimat bei tropischem Klima gelagert wurde. Der restliche Anteil des Blends entfällt auf Jamaica Rum.

Cremig und leicht trocken auf der Zunge. Dezent süß mit Ananas, Bananen und Aprikosen.

7,00

## GUNROOM 4 PORTS

Dunkler aussagekräftiger Blend aus 2-5 jährigen Rums, aus den Ländern Jamaika, Barbados, Guyana und Trinidad.. Das Aroma aus Würze und Eiche wird durch fruchtige und süße Noten bereichert. In der Nase Noten von Tropenfrüchten, Pfirsich, Aprikose und Zuckerrohr.

8,00

# SÜDAMERIKA

## Kolumbien Dictador

Anders als die meisten Rums wird Dictador aus dem Zuckerrohrhonig der Virgin Honey hergestellt. Es handelt sich dabei um den Saft, der beim ersten Pressen des Zuckerrohrs entsteht, der einmal erhitzt und dann wieder abgekühlt wird.

Die Region Cartagena liegt im Norden Südamerikas und profitiert von 800 Meilen. Die Reifung erfolgt mithilfe des Solerasystems.

### SOLERA RUM 12 YEARS

Er reift für 12 Jahre nach dem Solera-Verfahren in ausgesuchten Eichenfässern. Er ist ein komplexer, vielschichtiger Rum mit Noten von Karamell, süßen Kakaotönen, würzigen Aromen, zarter Vanille, Honig, sowie aromatischen Kaffeetönen.

Sehr ausgewogen und delikater, mit langem, würzig-süßem Nachklang.

11,00

### SOLERA RUM 20 YEARS

Er reift für 20 Jahre nach dem Solera-Verfahren in ausgesuchten Eichenfässern und besitzt einen dunklen Bernsteinton.

Ein komplexer, vielschichtiger Rum mit Noten von Karamell, süßen Vanilletönen, würzigen Aromen, Toffeebonbon, sowie aromatischen Kaffeetönen. Sehr ausgewogen und delikater, mit langem, würzig-süßem Nachklang.

19,00

## INSOLENT XO

Aroma aus komplexe Röstaromen, Honig, reine Vanille, Königs-Toffee, alten Eichen und Parfait-Karamell, frei. Im Mund ist er extrem glatt. Mit einer Reihe von exquisiten Tönen mit Fudge, intensiver Vanille, Karamell-Parfait und kolumbianischem Kaffee, mit einem langen, konsistenten Eichenton gibt er Ihnen das Gefühl von Qualität und einen befriedigenden Ausgleich von Süße und Kraft.

29,00

## PERPETUAL XO

Das Mundgefühl ist extrem geschmeidig, mit Fudge, Aromen von süßen kolumbianischen Kaffee-Parfait, dunkler Schokolade.

Der Nachklang ist lang, komplex, mit leichten Eichenaromen, die ins Spiel kommen, so dass sie das Gefühl von extremer Qualität und Balance zwischen Stärke und Weichheit ergeben.

29,00

## BEST OF

Die 'Best Of'-Reihe von Dictador beinhaltet eine Auswahl von den besten und ältesten Fässern der Destileria Colombiana.

Alle Labels sind handgeschrieben und signiert vom Master Blender Hernan Parra.

## BEST OF 1981

Er reift in einzigartigen Whiskyfässern aus den schottischen Highlands, um ein Aromenkomplex aus blumigen Noten kombiniert mit Torf und Rauch zu kreieren. Dunkle Bernsteinfarbe. In der Nase Noten von Holz, Würz und Vanille. Am Gaumen weich, komplex und harmonisch mit Aromen von Vanille, Toffee und Gewürzen. Langanhaltender, würziger Abgang.

Er reift 36 Jahre lang und ist auf 300 Flaschen weltweit limitiert

59,00

## BEST OF 1982

Die Destileria Colombiana stellt diesen hochwertigen Premium-Rum her und lässt die einzelnen Rums dafür über 30 Jahre in ausgesuchten Eichenfässern reifen. Die Nase kommt in den Genuss von intensiver Vanille und leichten Holznoten, am Gaumen breiten sich außerdem komplexe Aromen von Toffee, Vanille und Gewürzen aus.

Limitiert auf 306 Flaschen weltweit

29,00

## LA HECHICERA BANANA INFUSED RUM

12 und 21 Jahren alte Rums wurden gemischt, die in Ex-Bourbon- und amerikanischen Weißerichenfässern gereift sind. Während der Reifung wurde dem Rum Mus von Bananen beigelegt. Komplex und vollmundig, salzige und würzige Noten wie Nelken, Pfeffer, danach etwas süßer mit Aromen von Banane, Orange und Marzipan.

24,00

## LA HECHICERA RESERVA FAMILIA

Die "Bezaubernde ist ein Blend aus älteren Destillaten die zwischen 12 und 21 Jahren in ehemaligen Bourbon-Fässern aus amerikanischer Weißeriche reifen. Im Geschmack findet sich eine seidenweiche Textur mit Tropenfrüchten, gerösteten Kaffeebohnen und einem Hauch Tabak.

16,00

# Venezuela

## BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA

Er wird zu 80% aus schweren und nur zu 20% aus leichten Destillaten zusammengestellt. Die Destillate sind im Maximum 12 Jahre gereift.  
Am Gaumen Schokoladen-Sauce, Karamell, Toffee und tropische Früchte. Im Abgang dunkle Schokolade, Vanilleeis und Orangenöl.

10,00

## BOTUCAL MANTUANO

Das Aroma offenbart Nuancen von Trockenfrüchten wie Pflaumen, Eiche und eine delikate Würze. Geschmack: Komplexe, ausgewogene Noten von Trockenfrüchten, Holz und Vanille. Das Finish ist angenehm harmonisch.

9,00

## BOTUCAL 2008 SINGLE VINTAGE

Der Venezuela Rum basiert ausschließlich auf Zuckerrohr aus dem Erntejahr 2008. Er reifen in 12 Jahre in den besten Bourbon-, Single-Malt-Whiskyfässern und neuen amerikanischen Weißweinfässern. Danach kommt er ein weiteres Jahr in spanischen Oloroso-Sherryfässern. Im Aroma bemerkt man neben Kaffee und Schokolade noch Holz und Rauch. Karamell und Vanille gesellen sich dazu. Sherrynoten von Trockenfrüchten machen sich ebenso bemerkbar wie Eichenholz und ein Anflug von roten Beeren.

39,00

## BOTUCAL AMBASSADOR

Erst ruht er mehrere Jahre in ehemaligen Bourbonfässer aus Amerika. Dann wird er einer 2-jährigen Nachreifung unterzogen, die in Ex-Sherryfässern aus europäischer Eiche stattfindet. Insgesamt dauert die Lagerung mehr als zwölf Jahre. Am Gaumen bleibt eine komplexe Kombination von dunkler Schokolade, getrockneten Früchten, Kaffee und Vanille, eingebunden in ein dickes, cremiges Mundgefühl. Der nahezu unendliche Abgang ist wärmend und kraftvoll.

59,00

## PAMPERO RON ANEJO SELECCION 1938

Gelagert wird er 5-6 Jahre in edlen Eichenfässern die zuvor für Bourbon- Whiskey verwendet wurden. Man bemerkt sofort den Geschmack nach Vanille. Auch Noten von Kakao und Toffee sind deutlich wahrnehmbar.

8,00

## PAMPERO RON ANIVERSARIO

Im Aroma herrlich würzig und dabei auch schmeichelhaft und süß mit Karamell und Honig. Im Geschmack Tropenfrüchte, Zitrusfrüchte, Lakritz und Gewürze. Klingt feinherb und feinwürzig nach.

10,00

## SANTA TERESA 1796

Im Aroma beeindruckt er mit wunderbar fruchtigen Noten, die an Dörrpflaume erinnern und von Vanillenoten geprägt sind. Der Gaumen wird von diesem besonders feinen Rum mit komplexen Aromen verwöhnt, die von gerösteten Mandeln über Vanille bis hin zu Karamellnoten reichen. Der Geschmack ist wunderbar ausgeglichen und sehr harmonisch.

14,00

# Guyana

## EL DORADO 8 YEARS

Er reifte für mindestens 8 Jahre in ausgesuchten Eichenfässern und besitzt einen goldenen Bernsteininton. Der Nase und dem Gaumen bieten sich Aromen von Vanille, Früchten sowie kräftige Gewürznoten. Der Nachklang ist würzig, mit feiner Süße und von mittlerer Länge.

8,00

## EL DORADO 12 YEARS

Der Reifungsprozess fand in Eichenfässern statt, deren aromatische Note mit in den Geschmack einfließen. Zusätzlich bietet der Rum einen individuellen Geschmacksmix aus Vanille und einem Hauch süßem Toffee, die zusammen eine herbe Süße erzeugen.

10,00

## EL DORADO 15 YEARS

Über 15 Jahre in Eichenfässern gereift. Im Geschmack hat man dunkle Schokolade, feinste Röstaromen, harmonisch eingefügte Eiche, schwer und mundfüllend. Nach leichter anfänglicher Schärfe folgt ein satter, reicher und weicher Nachklang,

14,00

## EL DORADO 21 YEARS

Der jüngste dieser Rums reift für mindestens 21 Jahre in Eichenholzfässern. Sehr ausgeprägt komplex und aromareich. Im Mund ist er sehr floral, mit fruchtigen Aromen, Nuancen von Kakao und Kaffee. Der Nachklang ist extrem komplex mit einer breiten Fülle an Aromen

35,00

## EL DORADO 25 YEARS

Er ist ein Jahrgangsrhum aus dem Jahr 1986 und reifte 25 Jahre in Eichenfässern. Er ist ein kräftiger und ausdrucksstarker Rum. Im Duft bieten sich feine Honigaromen, Toffee- und Holzöne. Im Mund ist er angenehm weich und komplex, mit Aromen der Schokolade, Kaffeebohnen und leichten Tabaknoten. Der Nachklang ist üppig und ausgeprägt lang.

74,00

## Peru

### CARTAVIO 1929 ANTIGUO DE SOLERA

Solera 1929 wird mit Geduld und Aufmerksamkeit auf der Grundlage von Tradition und Erfahrung hergestellt. "Master Ronero" verwendet alte Techniken, um eine Vielzahl von Rums auszuwählen und harmonisch zu kombinieren, die zwischen 5 und 15 Jahren in slowenischen Eichenfässern gereift sind. Die Nase entfaltet angenehme Aromen von Karamell und Nüssen, gefolgt von gerösteten, würzigen und fruchtigen Noten, unter denen Banane hervorsticht.

14,00

### CARTAVIO 75 ANIVERSARIO 12 YEARS

Dieser wurde von Destilerias Unidas produziert und zum 75-jährigen Firmenjubiläum im Jahr 2004 abgefüllt. Der Rum wird in weißen Eichenfässern ausgebaut und hat eine tiefe Mahagonifarbe. Er hat ein reiches, süßes Aroma mit Noten von reifen Früchten, Karamell, Vanille und Eiche. Am Gaumen ist er weich und komplex, mit Aromen von dunklem Karamell, Butterscotch, Toffee, Melasse und einem Hauch von Gewürzen.

49,00

# MITTELAMERIKA

## Panama

### ABUELO RUM 12 JAHRE

Er wird ausschließlich der sogenannte „virgin sugar cane honey“, also der Zuckerrohrsaft der ersten Pressung verwendet.

Nach der Destillation wird er noch für mindestens 12 Jahre in kleinen Eichenholzfässern gelagert. Sein Aroma ist gleichzeitig würzig und mild, mit der typischen Süße von Melasse und Vanille. Etwas leicht Exotisches haftet ihm an, ebenso wie Nuancen von Zitrusfrüchten.

14,00

### THE DEMONS SHARE 6 YEARS

Auf der einen Seite kraftvoll und auf der anderen Seite charmant, verführt er den Genießer mit einer ausgeprägten Süße von Vanille. Holznoten und ein würziger Beiklang gesellen sich ebenso dazu wie ein Unterton von Zitrusfrüchten. Leder und Vanille prägen den geschmeidigen Abgang, wobei man hin und wieder auch einen leichten alkoholischen Biss bemerkt.

9,00

### THE DEMONS SHARE 12 YEARS

Dieser Rum erinnert an überschwängliche und kräftige Aromen von getrockneten exotischen und karamellisierten Äpfeln und Birnen, bittere Orangenschalen, Kakao und süßem Tabak. Der Gaumen wird erhellt von durchdringender und exquisit duftendern Lakritze, Gewürze (Zimt, Vanille, Rhabarber), krautige Kräuternoten, Kakao, Zitrusfrüchten, geröstetem Holz mit minimal invasiven und ausgewogenen Tanninen.

14,00

## THE DEMONS SHARE 15 YEARS

Dieser Rum präsentiert ein vielseitiges Bouquet mit warmen Noten von Fruchtkompott, Mandarinenschale, Toffee und Pfeifenrauch. Der Gaumen ist von einer breiten Präsenz geprägt, mit intensiven Noten von Zitrusfrüchten und kandierten Früchten sowie leichteren Noten von Anis und schwarzem Pfeffer.

21,00

## Malecon Rum

Er wird von der Carribbean Spirits Destillerie in Panama hergestellt, und zwar im traditionellen kubanischen Produktionsverfahren. Als Grundlage für den aromatischen Rum Malecon dient die Melasse aus Zuckerrohr, die in den modernen Brennanlagen der Destille Carribbean in Panama schonend zu feinsten Destillaten gebrannt wird. Der weiße Rum wird anschließend in alten Bourbon-Eichenfässern für viele Jahre in den felsigen Höhlen Panamas gelagert. Das kühle Klima lässt den Malecon langsam und gleichmäßig reifen.

## MALECON RUM 12 YEARS RESERVA SUPERIORE

Der Malecon 12 Jahre ist ein vollmundiger, langgereifter Melasse-Rum aus Panama. Durch die klimatischen Bedingungen und das spezielle Lagerverfahren entfalten sich Aromen von dunklem Fürchten, Vanille, Karamellbonbons, mit Honig überzogenen Erdnüssen und gebackenen Bananen.

8,00

## MALECON RUM 15 YEARS RESERVA SUPERIORE

Er reift für mindestens 15 Jahre in Eichenfässern. Leichte Vanille und süße Fruchtnoten geben dem sonst eher schweren Duft den richtigen Ausgleich, sodass das Aroma ausgewogen und angenehm beglückt.

10,00

## MALECON RUM 18 YEARS RESERVA IMPERIAL

Er reift für mindestens 18 Jahre in Eichenfässern.

Er ist ein sehr komplexer dunkler Premium Rum mit Aromen von süßer Vanille, intensiven Fruchtnoten und Eichenholz.

12,00

## MALECON RUM 21 YEARS RESERVA IMPERIAL

Er reift für mindestens 21 Jahre in Eichenfässern

Sehr weiche, dennoch dichte und mollige Textur, mit Schokoladencreme, Mandeln, Kaffeebohnen, Karamelltoffeees, Vanille und einer gut dosierten Portion saftig-süßer Marillen; brillant von einer leichten Schärfe akzentuiert.

18,00

## MALECON RUM 25 YEARS RESERVA IMPERIAL

Der Malecon Reserva Imperial 25 Jahre ist einer der ältesten Rumsorten auf dem Markt. Mindestens 25 Jahre hat er in Panamas feuchten Höhlen gereift und seinen vollmundigen Geschmack und seine Bernsteinfarbe entwickelt. Im Geschmack hat er ein kräftiges Nussaroma, dass sich mit Noten von Kaffee, Karamell, Vanille und exotischen Gewürzen mischt. Im Abgang süßlich-cremig und ein Hauch Orange.

19,00

## MALECON RUM 13 YEARS RARE PROOF

Er wurde 2003 als Melasse gebrannt und durfte dann über etwas ein Jahrzehnt lang in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche lagern. Karamellisierte Ananas und Mango gehen eine tolle Harmonie mit den Aromen von Leder, Nüssen und Holz ein.

12,00

## MALECON RUM 17 YEARS RARE PROOF

Im Aroma punktet er mit Noten von Eiche und warmer, kräftiger Würze. Im reichhaltigen Geschmack gibt er sich weder zu komplex noch zu mild. Gewürze und Vanille treffen auf einen Beiklang von Trockenfrüchten.

16,00

## MALECON RUM 20 YEARS RARE PROOF

Man hat edlen Melasse-Rum zwei Jahrzehnte lang lagern lassen und dann ohne Farbstoffe abgefüllt. Die Destillation fand im Jahre 1996 statt, in die Flasche wanderte der Premium-Rum erst 2016. Er ruhte 20 Jahre in Fässern aus Eichenholz. Man darf sich auf Noten von Süße, Holz und Frucht freuen. Melasse gesellt sich zu Rosinen, Backgewürzen und mit Schokolade überzogenen Nüssen. Sowohl frische als auch wärmende Züge machen sich bemerkbar. Zuckerrohr, Mineralität und ein kupfernes, leicht süßes Finish runden das Trinkerlebnis ab.

29,00

## MALECON RUM 1979

Ein exklusiver Jahrgangs-Rum von 1979, der 2008 abgefüllt wurde. Bei der sehr langen Reifezeit von 29 Jahren entwickelt sich ein komplexes, harmonisches Aroma mit einer feinen Fruchtnote von Dörrobst, das von Tabaknuancen umspielt wird. Der leicht trockene Geschmack mit Anklängen von antikem Holz, ergänzt durch Noten von Zimt und Vanille führt zu einem langen, würzigen aber angenehm weichen Finish.

59,00

## MALECON RUM 1982

Er wurde im Jahre 1982 destilliert und konnte dann bis zu 25 Jahre lang in Eichenfässern im Herzen einer Höhle ruhen.

Er duftet sowohl würzig als auch fruchtig. Zimt, Vanille und ein Cocktail aus Tropenfrüchten verführen nicht nur die Nase, sondern auch den Gaumen. Holzige Noten und ein süßlicher Unterton von Tabak schwingen mit.

49,00

## MALECON RUM 1987

Er reifte für etwa 28 Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern. Der robuste, dunkle und bernsteinfarbene Rum überrascht mit Röstaromen von Kaffeebonbons, Ahorn-Kirsch-Fudge, Butterpraline und hellen Trockenfrüchten. Der Geschmack ist klar mit einem langen, markanten, pfeffrigen und cremigen Abgang von Gewürzen, Rosinen sowie Haselnuss-Latte-Macchiato.

39,00

## Costa Rica Ron Centenario

Im Einklang mit der Natur wird er mit kristallklarem Gebirgswasser hergestellt und durch Vulkansand gefiltert. Die Lagerung und Reifung erfolgten in einem einzigartigen Keller, umgeben von Flüssen und grüner Natur, die den Rum auf eine ganz besondere Weise reifen lassen. Ron Centenario Rum wird also in Harmonie mit der biologischen Vielfalt und dem Schutz der örtlichen Tierwelt geschaffen.

## ANEJO ESPECIAL 7 YEARS

Der 7 Jahre in Eichenfässern gelagerte Melasse-Rum punktet vor allem mit seiner wohlbalancierten Süsse von Karamell, Vanille und Kirschen.

8,00

## CONMEMORATIVO 9 YEARS

Neun lange Jahre reifte diese Variante aus Costa Rica in ausgewählten Eichenfässern. Beim Verkosten zeigen sich fruchtige Aromen von Rosinen. Harmonisch und vollmundig.

12,00

## GRAN LEGADO 12 JAHRE

Durch eine 12 jährige Lagerung in Bourbon Eichenfässern kann er sich im Klima Costa Ricas hervorragend entwickeln und die verschiedensten Aromen aus den Fässern aufnehmen. Er verströmt dabei das betörende Aroma von Karamell, Nüssen, Eiche und Gewürzen. Dem Gaumen bietet er ein unvorstellbares Geschmackserlebnis von leichter Süße mit einem Hauch Karamell und Eiche und ist dabei mild im Abgang.

14,00

## FUNDACION 20 YEARS

Er bringt Aromen von Vanille, Karamell und dunklen Früchten zusammen. Rustikale Geschmacksnuancen von Eiche, Tabak, gerösteten Nüssen und Gewürzen runden das Geschmackserlebnis ab. Anfangs ist der Rum samtig und süß. Im Abgang verstärken sich würzige Noten.

18,00

## GRAN RESERVA 25 YEARS

Dieser Premium-Rum reift für mindestens 25 Jahre in ehemaligen Bourbon- und Sherryfässern. Im Bouquet zeigen sich deutliche Noten von Banane, Birne und Nuss. Am Gaumen gesellen sich Dörrobstaromen hinzu, die im langen, mundfüllenden Finish deutlich wahrnehmbar sind.

35,00

## EDITION LIMITADA 30 YEARS

Der Rum lagerte 30 Jahre lang in ausgebrannten Fässern aus Weißer Eiche. Die Erstbefüllung dieser Eichenfässer wurde mit Whisky durchgeführt. Im Geschmack zeigt er sich weich und samtig auf der Zunge. Zunächst ölig süß mit Karamell und Vanille. Dann würziger mit Eichenholz, Zimt und etwas Tabak. Langanhaltend mit würzig, süßer Eiche, Schokolade und Nüssen.

45,00

## XX ANOS FUNDACION

XX steht für die 20 Jahre lange Reifung in ehemaligen Bourbonfässern Geschmack und Aroma des Ron Centenario XX Anos Fundacion Rum aus Costa Rica zeigen sich von der vollmundigen, vielschichtigen Seite. Würziger Zimt und süße Toffeenoten gesellen sich zu Vanille, Tabak und Tropenfrüchten. Der exotische, reichhaltige Melasse-Rum in Lederflasche hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

89,00

## Nicaragua

### FLOR DE CANA CENTENARIO GOLD 12 YEARS

Er reift bis zu 12 Jahren in Eichenfässern Ausgesprochen weich und von mahagony-farbenem Erscheinungsbild. Ein kraftvolles Aroma nach Kakao- und Schokoladennoten wird kombiniert durch Toffee, Karamell und zarten Töne der Vanille.

12,00

### FLOR DE CANA CENTENARIO 18 YEARS

Dieser Rum reift 18 Jahre lang in ausgesuchten Eichenfässern. Gewürze bestimmen den Charakter und sollen zusammen mit kräftigem Karamell harmonisieren. Des Weiteren sorgen Anklänge von frischer Butter und Nüssen für einen sehr cremigen Unterton.

19,00

# Guatemala

## RON ZACAPA CENTENARIO 23 YEARS SOLERA GRAND RESERVE

Gewachsen in der Vulkanerde Guatemalas, destilliert aus der ersten Zuckerrohr-Pressung, dem so genannten "Virgin Honey", und gereift in ausgewählten Fässern nach dem Solera-Prinzip auf 2.300 Meter Höhe über dem Meeresspiegel. Dunkles Kupfer mit Olivton. Feiner Hauch von Toffee, Karamell und Banane. Ein opulenter samtiger Auftakt. Karamellisierte Früchte und teuerste Eiche.

18,00

## RON ZACAPA CENTENARIO EDICION NEGRA

Der Rum, welcher in einem zusätzlichen Reifungsschritt in doppelt ausgebrannten amerikanischen Eichenfässern in den kühlen guatemaltekischen Highlands reift, sticht besonderes durch seine rauchige Intensität und seinen dennoch holzig-würzigen Geschmacksnoten aus dem bisherigen Portfolio der Marke hervor. Noten von karamellisierten Früchten, Pflaumen und Rosinen. Rauchige Note, kombiniert mit intensiven Aromen von Schokolade und getrockneten Früchten.

21,00

## RON ZACAPA CENTENARIO XO

Noten von Vanillesüße und Frucht gehen Hand in Hand mit Karamell, Honig und dunkler Schokolade. Zitrusfrüchte, Kaffee und Tabak gesellen sich zu Beiklängen von Weinbrand, Leder und Eichenholz. Ingwer, Weihnachtsgebäck und Gewürze wie Zimt schwingen mit. Der unwiderstehliche, reiche und weiche.

39,00

## **RON ZACAPA RESERVA LIMITADA**

Das Aroma des dunklen Ron Zacapa Royal verführt den Genießer mit Noten von Vanille, Schokolade und Trockenobst. Daneben vernimmt man Nuancen von Mandeln und Karamell. Etwas Holziges schwingt mit. Banane und Ananas leiten in den vielschichtigen, faszinierenden Geschmack über. Er begeistert mit Facettenreichtum und Eleganz.

49,00

## **MALTECO 10 YO**

Dunkler Bernstein. Am Gaumen angenehm weich mit intensiven Aromen von Karamell Schokolade und Vanille. Für mind. 10 Jahre in Eichenfässern gereift.

8,00

## **RON BOTRAN SOLERA 1893**

Für 18 Jahre in Eichenfässern gelagert. Der Rum reift zur Ausbildung seiner ganzen Komplexität zusätzlich auch noch im Sherry-Fass nach. Im Duft floral und würzig. Am Gaumen viel dunkles Karamell und Schokolade.

18,00

# AMERIKA

## Mexiko

### RON PROHIBIDO RESERVA 12 YEARS

Er reifte für 12 Jahre in Eichenfässern, die zuvor Rosinenwein enthielten. Im Geschmack ist er angenehm mild und sanft, mit einer vollmundigen Süße, die von trockenen, leicht herben Noten von Tabak und Kaffee unterstützt wird.

12,00

### MOCAMBO 15YO

Gereift für mindestens 15 Jahren in ausgesuchten Eichenfässern. In der Nase fruchtig, mit zarten Vanillenoten und etwas Toffee. Am Gaumen ist er weich und ausgewogen, Aromen von Mandeln, getrockneten Früchten, Melasse und einer Vielzahl von Gewürzaromen.

11,00

## Bermuda

### GOSLINGS BERMUDA RUM 80 PROOF BLACK SEAL

Gosling Black Seal Dark Rum ist ein schöner Blend aus 3 Jahre alten Rumsorten. Der Rum ist sehr vollmundig und etwas extravagant. In den Aromen von Butterschokolade, Vanille, Kaffee, dunklem Caramel und schwarzen Beerenfrüchten ist er gut ausgeglichen.

8,00

### GOSLINGS BERMUDA RUM 151 PROOF BLACK SEAL

Hergestellt aus verschiedenen Rumsorten, die sowohl in "pot stills" als auch im "column stills" destilliert wurden, lagerte der Gosling's Bermuda Rum 151 Proof Rum 3 Jahre in Eichenfässern. Aroma mit herrlichen Noten von Vanille und Karamell und einem Hauch von Kaffee, Früchten und reifen Beeren. Sehr langer Abgang, intensiv und voll im Geschmack.

11,00

## Louisiana

### BAYOU RESERVE

Für die Herstellung der Melasse, die als Basis hergenommen wird, hat man sich die älteste Zuckermühle in den USA mit ins Boot geholt. Im Mund zeigt sich der Bayou Reserve Rum mit eher trocken Eichenholz Noten die begleitet werden von dem Aroma dunkler Früchte. Ebenfalls gesellen sich ausgeprägte Apfel- Zimt Aromen dazu, im Hintergrund lässt sich ebenfalls Ahorn erkennen.

9,00

# Colorado

## BRECKENRIDGE SPICED

Die am höchsten gelegene Destillerie der Welt - mitten in den Rocky Mountains. Nach der einjährigen Reifung mit Wurzeln, Gewürzen und getrockneten Früchten aromatisiert. Er hat Aromen von Karottenkuchen, Sultaninen, frisch gebackenen Zimtschnecken und süßer Eiche, was zu einem Gaumen von Kardamom, dunkler Schokolade und Vanille führt.

11,00

# DEUTSCHLAND

## Bayern

### RUMULT BAVARIAN RUM

Aus feinstem Zuckerrohr von der paradiesischen Insel Mauritius, kombiniert mit meisterhafter Destillationskunst aus Bayern, entsteht der unverwechselbare Pure Single Agricole Rumult. Gereift in handverlesenen Bourbon-, Cognac-, Madeira und Sherryfässern. Im Geschmack hat er ein Hauch von Karamell, kandierter Zucker, ein Hauch von Vanille, Toffee, Zimt und Bratapfel. Leichte Rauchigkeit und zarte Holznoten, einen Hauch von Zuckerrohr. Anklänge von PX-Sherry, Mandeln, Nüssen und Trockenfrüchten, wie Feigen und Rosinen.

14,00

# SPANIEN

## Kanarische Inseln

### DOS MADERAS PX 5 YEARS +5 YEARS

Er ist ein Blended Rum aus Barbados und Guyana Rums, gereift für 5 Jahre in Bourbon Whisky Fässern und weitere 5 Jahre in Sherry Fässern die vormals 20 Jahre alten Pedro Ximenez Sherry enthielten. So er an der Nase intensive Trockenfruchtaromen wie etwa Pfirsich, Datteln und Feigen. Am Gaumen lassen sich feine Noten von Vanille, Nüssen, Orangenschalen und eine deutliche Süße wahrnehmen.

12,00

### MANACAS RON EXTRA ANEJO

Alle "Solera Juan Jiménez Villalba"-Fässer wurden vorher in alten Amontillado-Weinen getränkt, wobei es sich hierbei um einer der komplexesten Sherry-Variationen handelt. Dadurch ergibt sich ein sehr komplexes Aromenbild mit Noten von Vanille, Kaffee, Dörrobst und Nüssen.

8,00

### RON ALDEA ANEJO

Der Añejo 3 Jahre von Ron Aldea reift zwischen drei bis fünf Jahre lang in amerikanischen Weißbichenfässern. Intensiv fruchtig, mit süßen Aromen geprägt, die jedoch kräftiger und vollmundiger ausfallen. Mild und dennoch würzig erinnert sein Geschmack leicht an Tequila.

13,00

### RON ALDEA CANA PURA

Was den Duft und den Geschmack des Ron Aldea Cana Pura Rum von den Kanarischen Inseln angeht, punktet das Glanzstück mit schön viel Süße, die nicht zu aufdringlich ist. Ein frischer, fruchtiger, lebhafter Unterton prägt das Trinkerlebnis.

16,00

# ASIEN

## Japan

### RYOMA 7YO OAK CASK

Der Ryoma 7 YO stammt aus der Kikusui Distillery auf Shikoku, einer der 4 japanischen Hauptinseln. Er lagerte 7 Jahre lang in Fässern aus Eichenholz und erinnert in seiner Aromatik an einen Rhum agricole. In der Nase und am Gaumen kräftig, fruchtig und floral, mit Noten von Vanille, Karamell, Eiche, Banane und Zuckerrohr, leicht süßlich.

16,00

## Philippinen

Die Philippinen widmen sich ebenfalls dieser Spirituose aus Zuckerrohr, genau genommen ist an den reinen Zahlen gemessen dieser Archipel aus zahlreichen Inseln der größte Rummarkt der Welt! Es werden aber fast ausschließlich Rums im Land selbst hergestellt und genossen.

### DON PAPA MASSKARA

Der Masskara wurde vom fanatasievollen Masskara-Festival auf Manila inspiriert. Er wurde mit Calamansi - der philippinischen Calamondino-Orange - destilliert, um unverwechselbare Zitrusnoten hervorzubringen. Honig kam für Süße hinzu, und Siling Labuyo für einen Hauch von Wärme und Würze.

12,00

### DON PAPA BAROKO

Aus der speziellen "Black Gold" Melasse gebrannt, reift der Don Papa Baroko am Fuße des Kanlaon-Berges auf der Insel Negros mehrere Jahre lang in amerikanischen Weißweinfässern. Kühn und kräftig, mit einer deutlichen Vanillenote sowie mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und süßer Eiche.

13,00

## DON PAPA 7 YEARS

An den Ausläufern des Vulkans Mount Kanlaon reift Don Papa 7 in Ex-Bourbon- und Ex-Rioja Weinfässern aus amerikanischer Eiche, die ihm mehr geschmackliche Tiefe verleihen. Dann wird er durch ein Blending perfektioniert. Körperreich und vollmundig mit reifen Mandarinen, braunem Zucker, weicher Vanillecreme, einem Hauch von warm würzigem, frischem Ingwer, und Zitronenzeste.

14,00

## DON PAPA 10 YEARS

Im Aroma setzt er auf süße Noten von Vanille und Sirup, begleitet von etwas feinherbem Kaffee. Holzige Noten und reife Früchte gesellen sich dazu und gestalten das Bouquet schön komplex. Der feine Don Papa Rum 10 Jahre entfaltet im Geschmack Töne von Zitrusfrüchten und Vanille, die Lust auf mehr machen und perfekt aufeinander abgestimmt sind.

29,00

## DON PAPA SHERRY CASK

Er ist ein im column still-Verfahren aus Melasse gebrannter Rum, der erst vier Jahre in Ex-Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche lagerte, bevor er 18 Monate lang in vier verschiedenen spanischen Sherryfässern der Sorten Fino, Pedro Ximenez, Cream und Palo Cortado nachreifte. Weich und fruchtig an der Nase mit Nuancen von Rosinen begeistert der Rum am Gaumen mit einem vollen Körper als auch mit einer delikatsten Süße von Pflaumen, dunkler Schokolade und reifen Feigen.

39,00

## DON PAPA RYE AGED

Der Rye Aged Rum durfte am Fuße des Kanlaon-Berges auf der mystischen und fruchtbaren Insel Sugarlandia vier Jahre lang in amerikanischen Rye-Whiskey-Fässern lagern. Er gibt sich herrlich lebendig und fruchtig im Aroma mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, reichem gesalzenem Karamell und einem Hauch von frischer Minze sowie Zedernholz.

25,00

## RUM & CANE MERCHANTS PHILIPPINES XO

Jedes Release ist auf genau ein Fass limitiert, entsprechend wenige Flaschen sind verfügbar.  
Fruchtig-würzige Nase. Reifer Apfel, Birnel und etwas Lakritz. Am Gaumen relativ trocken, Tabak,  
Dörrobst, Creme Brulée, mit leicht rauchigen Holz Tanninen im Finish.

29,00

## Thailand

### SANG SOM SPECIAL RUM

SangSom Special Rum ist ein aus bester Zuckerrohr Melasse produzierter Blended Rum aus Asien, der in Eichenfässern gelagert wurde. Der Geschmack ist geprägt von einer ausgewogenen Kombination aus Würze und Süße. Die milden, blumigen Nuancen setzen sich auf dem Gaumen fort und vermischen sich geschmackvoll mit der angenehmen Süße von Karamell, während die weiche Vanille und die exotische Kokosnuss dem Genießer ein wahres Fest der Sinne bereiten.

8,00

### MEKHONG THAI SPIRIT

Destilliert aus Zuckerrohr-Melasse und Reis, wurden weiterhin verschiedene Kräuter und Gewürze eingebunden. Am Gaumen ausgesprochen mild, mit angenehmer Süße, lassen sich Noten von Melasse und Karamell, sowie ein leicht alkoholischer Biss wahrnehmen.

8,00

## Indien

### OLD MONK 7 YEARS

Gereift für mindestens 7 Jahr in ausgesuchten Eichenfässern. Er ist ein dunkler Rum, ausgeprägt aromatisch, mit weihnachtlichen Noten und Aromen von Gebäck und Karamell. Sehr weich und mild.

9,00

# AFRIKA

## Mauritius

### CHAMAREL XO

Während der 6-jährigen Reifezeit entwickelt das Destillat in verschiedenen französischen Eichenholzfässern, darunter 30% neue Fässer, 60% Zweitfüllungsfässer und 10% Lagerfässer, seine beeindruckende Tiefe und Komplexität. Der Geschmack am Gaumen ist intensiv und würzig, mit einem Hauch von Vanille, Feigen, Pflaumen und subtilen Toffeenoten.

32,00

### CHAMAREL VSOP

Am Gaumen ist er komplex, trocken und offenbart Geschmacksrichtungen von Honig, Zedernholz, einem Hauch von Rauch, süßer Würze und einem Anklang von Armagnac. Der Abgang ist trocken, würzig und lang anhaltend.

24,00

### NEW GROVE OLD 5 YEARS

Am Gaumen zeigt sich dieser Rum exotisch, von tropischen Früchten und seltenen Gewürzen geprägt. Abgerundet werden sie von einer sanften Karamellsüße und einer zarten Tabaknote. Die besondere Spannung verleiht dem Geschmack ein Hauch Zimt.

12,00

### STARRAFRICAN RUM

Im Aroma bietet er Noten von braunem Zucker und Vanillesüße. Dazu gesellt sich etwas dezent Mineralisches, Erdiges. Fruchttige Kirsche, Heidelbeere und Schokolade gesellen sich genauso dazu wie anregend würzige Töne von Ingwer und Anis.

16,00

## ARCANE EXTRAROMA 12 YEARS

Er wird aus frisch gepresstem Zuckerrohr hergestellt und reift für 12 Jahre nach dem Solera-Verfahren. Durch die lange und durchdachte Reifung, bildet sich ein komplexes Aromaprofil und der Rum wird sehr sanft. Am Gaumen wirkt der Rum süßlich mit Noten von Karamell, Gewürzen und exotischen Früchten. Der Nachklang ist wärmend und sehr lang.

14,00

## Madagaskar

### DZAMA VIEUX 6 YEARS

Dzama Rhum Vieux 6 Jahre ist ein in französischen Limosin-Eichenfässern gelagerter, goldener Rum mit Aromen von frischem Zuckerrohr und reifen Früchten. Sehr aromatisch und würzig mit zarter Süße.

24,00

### DZAMA VIEUX VANILLA IOYO - MADAGASKAR

Um den Geschmack zu intensivieren liegt eine ganze Vanilleschote in der Flasche, die nach und nach ihre Aromen abgibt. Schmeckt würzig und angenehm süß mit Aromen von Kaffee, Butterscotch, Nüssen und leicht Pfeffer.

12,00

## Seychellen

### TAKAMAKA BAY ST. ANDRE 8 YEARS

Die 8 Jahre lange Lagerung in Ex-Bourbonfässern auf den sonnigen Seychellen verleiht diesem Rum - neben seiner dunklen Farbe - intensive Rosinen- und Vanillearomen.

12,00

# Rumflights

## PREMIUM RUMFLIGHT MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN

45,00

## ROCK AROUND THE CLOCK

4 verschiedene Rumsorten

Von Sonntag bis Donnerstag

32,00

## **HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG**

Seit 2006 bieten wir Ihnen in unserem privat geführten Vier Sterne Superior Hotel den passenden Rahmen für erstklassige Tagungen bis 256 Personen, private Feiern in stillvollem Ambiente sowie die richtige Location für einzigartige Events. Verbunden durch ausgezeichnete Kulinarik bilden das Gourmetrestaurant Aubergine, das Restaurant Oliv's sowie die Hemingway Bar ein stimmiger Dreiklang, der Ihren Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem werden lässt.

Wählen Sie für Ihre Übernachtung aus 122 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten mit zahlreichen Annehmlichkeiten. Bei Interesse zu unseren vielfältigen Angeboten – zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren, oder vereinbaren Sie an der Rezeption einen Termin – wir organisieren gerne eine persönliche Hausführung für Sie.

### **GOURMETRESTAURANT AUBERGINE**

Das Gourmetrestaurant Aubergine, ausgezeichnet mit einem MICHELIN-Stern, erwartet Sie jeden Mittwoch bis Samstag. Erleben Sie kreative Kochkunst, schnörkellos und klar inszeniert, gepaart mit exzellentem Service in entspannter Atmosphäre. Im Zentrum der außergewöhnlichen Food-Kreationen steht jeweils ein Hauptprodukt, welches durch korrespondierende Aromen, Texturen und Farben zum Glänzen gebracht wird. Alle vier bis sechs Wochen inszenieren Maximilian Moser und sein Team einzigartige Menü-Kompositionen – hier bleibt kein noch so ausgefallener Wunsch unerfüllt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## RESTAURANT OLIV'S

Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr kreative Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere Gerichte und Menüs verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Kulinarische Highlights wie das Sunday's Best und das Azubi-Gourmet-Menü sowie saisonale Highlights rund um Spargel oder Wild setzen genussvolle Akzente für Ihr Geschmackserlebnis. Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit.