CHARLES HOFER SA

FINE SPIRITS & WINES

SINCE 1989

DOMINICAN RUM

KIRK and SWEENEY

SANTIAGO De Los CABALLEROS, D.R.

RESERVA

75cl / 40%



Kirk und Sweeney war ein hölzernes Segelschiff welches in den ersten Jahren der Prohibition vor allem für den Schmuggel von Rum aus der Karibik in den Nordosten der USA bekannt war. Im Jahr 1924 wurde es vor der Küste von New York mit einer riesigen Menge Rum an Bord beschlagnahmt. Die „Kirk and Sweeney“ wurde anschliessend zu „Chase“ umgetauft und für Trainings der Küstenwache eingesetzt, bis sie schliesslich in den 1940er Jahren ausser Betrieb genommen wurde.

Die Flasche und der Korken wurden von den elegant gedrungenen Zwiebelflaschen aus dem 18. Jahrhundert inspiriert, die typischerweise Rum enthielten. Diese schönen Flaschen wurden manchmal mit Hanfnetzen umhüllt, die als Griff oder zum Aufhängen der Flasche an einem Schiffsbalken verwendet werden konnten.

Um das Konzept der globalen Navigation aufzunehmen, ist eine antike nautische Karte der Hauptroute des Rumschmuggels um den Umfang der Flasche siebgedruckt. Der Hals zeigt ein Foto von Kirk and Sweeney und ein Zitat im Stil der Küstenwache mit der Chargen- und Flaschennummer. Zusammen mit dem kunstvollen Logo und dem Sicherheitssiegel, das wie nautisches Messing aufgedruckt ist, erinnert das Design an das Risiko, das so viele in den 1920er Jahren für einen guten Rumgeschmack eingingen.

Dieser in der Dominikanischen Republik handgefertigte Rum entspricht den sehr strengen Vorschriften, um sich „Dominikanischer Rum“ nennen zu dürfen. Der Prozess beginnt mit von Hand geerntetem, hochwertigem Zuckerrohr, das rein ist. Das Nebenprodukt des Zuckerrohrs, „Blackstrap Melasse“, wird dann schonend fermentiert und destilliert. Der Rum wird anschliessend in amerikanischen und französischen Eichenfässern gereift. Die endgültige Mischung ist eine Auswahl unterschiedlich gealterter Rums zwischen 3 und 14 Jahren, die sorgfältig von Hand ausgewählt wurden.

Nase:
Dieser tief mahagonifarbene Rum präsentiert ein süsses Aroma, das stark in Richtung Zuckerrohrhonig ausbalanciert ist, mit erdigen Zuckerrohr-Untertönen, zusammen mit einem Hauch von Vanille, üppiger gerösteter Eiche, Karamell und getrockneten Früchten.

Gaumen:
Der anfängliche Geschmack zeigt eine nektarsüsse Qualität, die zu einem gewichtigeren Körper führt, der einen ernsten Charakter hat, aber nicht aufdringlich ist. Leichte Noten von Vanille und Holz treffen den Gaumen und verwandeln sich in ein unglaublich weiches Gesamtbild.

Abgang:
Gegen Ende entwickeln sich kräftige, reife und süsse Vanillearomen und sorgen für einen weichen, langen und luxuriösen Abgang.

Charles Hofer SA, Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex T +41 33 748 72 65, F +41 33 748 72 60 info@charleshofer.ch, www.charleshofer.ch