



**BISTRO  
SERVICE**

## **RUM SORTIMENT**



### **BACARDI RUM**

Bacardi Carta Oro	2cl	€ 4,00
Bacardi Carta Negra	2cl	€ 4,20
Bacardi Reserva	2cl	€ 5,60
Bacardi Ron 8 Anos	2cl	€ 6,80
Bacardi Razz	2cl	€ 4,00
Bacardi Fuego <i>mit Tabasco</i>	2cl	€ 4,50

### **HAVANA CLUB RUM**

Havana Club Blanco	2cl	€ 4,00
Havana Club 3 Anos	2cl	€ 4,20
Havana Club Especial	2cl	€ 4,30
Havana Club 7 Anos	2cl	€ 5,20

### **CORUBA RUM**

Coruba Rum 74 %	2cl	€ 5,10
-----------------	-----	--------

### **RON ZACAPA**

Ron Zacapa 23 Anos	2cl	€ 11,50
--------------------	-----	---------



## **BACARDI**

Bacardi – Martini GmbH ist ein Unternehmen mit Sitz auf den Bermudas, das in über 100 Ländern Spirituosen und alkoholische Mischgetränke herstellt und vertreibt. Die gleichnamige Rum-Marke gehört zu den meistverkauften Spirituosenmarken der Welt, im Jahr 2012 wurden weltweit 19,8 Millionen 9-Liter-Einheiten abgesetzt, was den zweiten Platz unter den Top 25 Premium-Spirituosenmarken der westlichen Welt bedeutet:

Zu den über 200 weiteren Marken des Konzerns gehören Martini (Wermut), Grey Goose (Wodka), Bombay Sapphire (Gin), Dewar's (Scotch Whisky) sowie die Tequila-Marke Cazadores.

Am 4. Februar 1862 wurde die Destillerie Bacardi & Co. in Santiago de Cuba von dem aus Katalonien (Spanien) stammenden Facundo Bacardi i Massó (1814–1887) gegründet. Die erste von mehreren bis heute auf dem Flaschenetikett abgebildeten internationalen Medaillen gewann das Unternehmen 1876 auf der Weltausstellung in Philadelphia. Die im Bacardi Logo abgebildete Fledermaus gilt auf Kuba als ein Glückssymbol.

1910 wurde die erste Abfüllanlage im Ausland in Barcelona errichtet. Damit wurde Bacardi zum ersten international arbeitenden Unternehmen Kubas. 1916 kam eine Abfüllanlage in New York hinzu, 1934 eine Destillerie in Mexiko. 1934 wurde ein Werk in Puerto Rico aufgebaut, um die drastischen Einfuhrzölle in die USA zu umgehen. Nach der kubanischen Revolution im Jahr 1959 wurde die Familie Bacardi am 14. Oktober 1960 mit dem Gesetz Nr. 890 gemeinsam mit den Besitzern weiterer 380 der größten kubanischen Unternehmen entschädigungslos enteignet. Ein Großteil der Familie emigrierte in die USA.

Da das Unternehmen geheime Herstellungsrezepte wie Markenrechte seiner Produkte jedoch rechtzeitig ins Ausland transferiert hatte, konnte die Produktion auf den Bahamas unmittelbar wieder aufgenommen werden. Trotzdem unterscheidet sich der heutige von Bacardi hergestellte weiße Rum sehr von dem seinerzeit unter derselben Firma auf Kuba hergestellten Rum, der heute in der traditionellen Form noch auf Kuba und in Nicaragua produziert wird. Die in Kuba nach eigener Angabe weiterhin nach dem alten Verfahren produzierende originale Destillerie vermarktet ihren Rum unter dem Markennamen „Ron Caney“. Der Rum, der auf Kuba nach dem alten Familienrezept produziert wird, heißt „Santiago de Cuba“.

Bis Ende der 1970er-Jahre war Bacardi Rum zu einer der weltweit größten Spirituosenmarken geworden. Bacardi gliederte sich allerdings noch in fünf getrennte Unternehmen:

- Mexiko: Bacardi y Compañía S.A. de C.V
- Puerto Rico: Bacardi Corporation
- Bahamas: Bacardi & Company Limited
- Bermuda: Bacardi International Limited



**BISTRO  
SERVICE**

Diese wurden 1992 zur neuen Bacardi Limited mit Sitz in Hamilton zusammengefasst. Kurz darauf erwarb Bacardi die Unternehmensgruppe Martini & Rossi und zahlreiche weitere Marken. Aus dem Rumhersteller wurde ein internationaler Spirituosenkonzern.

Bacardi betreibt heute weltweit 38 Produktionsstandorte, darunter 14 für Rum und Rummixgetränke, 10 für Wermut (Martini & Rossi) und 7 für Whisky.

Das Unternehmen ist der größte Spirituosenhersteller, der sich noch in Privatbesitz befindet. Die Eigentümergemeinschaft besteht aus rund 500 Mitgliedern der Gründerfamilie Bacardi.



<b>BACARDI CARTA BLANCA SUPERIOR</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>
<p><b>Marke:</b> Bacardi</p> <p><b>Herkunft:</b> Kuba</p> <p><b>Alkoholgehalt:</b> 37,5 % Vol.</p> <p><b>Aroma:</b> Aprikose, Vanille</p> 	<p><b>Genuss:</b></p> <p>Wenn es einen Klassiker gibt unter den Rums, einen, den jeder kennt, einen, den auch jeder mag - dann ist es der Bacardi Carta Blanca Superior. Mit Abstammung aus dem Unternehmen Bacardi hat er von Haus aus eine gute Qualität, intensiven Geschmack und das besondere Wissen, darum, wie man einen guten Rum macht, in sich verkörpert.</p> <p>Der Bacardi Carta Blanca Superior vermittelt unwillkürlich die karibische Lebensfreude - mit seinem Geschmack und allein schon seinem Namen im Ohr fühlt sich jeder sich ein bisschen an die Karibik, an einen schönen, weißen Sandstrand versetzt. Das liegt unter anderem darin begründet, dass er immer noch nach Originalrezeptur des Gründers des Unternehmens Bacardi, Don Facundo Bacardi, hergestellt wird, und dieses ist immerhin schon 150 Jahre alt.</p> <p>Um seine besondere Güte garantieren zu können, muss der Bacardi Carta Blanca Superior ein aufwendiges Produktionsverfahren durchlaufen. Viermal muss er destilliert werden, um absolut rein zu sein. Dann wird er ganze fünfmal durch Holzkohle gefiltert und zu guter Letzt, um sein volles Aroma entwickeln zu können, ein ganzes Jahr lang in amerikanischen Weißbierfässern gelagert. Geschmacklich hebt sich der Bacardi besonders durch seine milde Trockenheit hervor, die von einem sehr süßen Geschmack von Vanille und einer fruchtigen Aprikosennote begleitet wird. Im Abgang ist er schön lang und sehr süß.</p>



BACARDI CARTA ORO	BESCHREIBUNG
<p><b>Marke:</b> Bacardi</p> <p><b>Herkunft:</b> Bahamas</p> <p><b>Reifung:</b> 3 Jahre</p> <p><b>Alkoholgehalt:</b> 40 % Vol.</p> <p><b>Aroma:</b> Aprikose, Vanille</p> 	<p><b>Genuss:</b></p> <p>Der Name des Bacardi Gold Rum sagt schon das Wichtigste über ihn aus - oro steht auf der Flasche, was zu Deutsch Gold bedeutet. Nicht nur seine Farbe, auch sein Geschmack ist wie wertvolles Gold, selten und edel.</p> <p>Die Lagerung im Eichenfass, die mindestens drei Jahre dauert, verleiht ihm diese vornehme, edle Farbe. Diese Fässer mussten vorher ausgebrannt werden, um für die Lagerung eines Bacardi Gold Rum geeignet zu sein.</p> <p>Um seine hochwertige Güte zu erreichen, wird der Bacardi Gold Rum durch Holzkohle gefiltert. Hersteller ist das weltweit bekannte Unternehmen Bacardi, das auf den exotischen Bermudas ansässig ist. Bacardi kann mit Stolz auf eine fast 150-jährige Unternehmensgeschichte zurückblicken.</p> <p>Das sanfte Schimmern des Bacardi Gold Rum wird durch die elegante, durchsichtige, typische Bacardi-Flasche vorteilhaft betont und macht ihn dadurch auch als Geschenk wunderbar geeignet.</p> <p>Das Aroma des Bacardi Gold Rum ist sanft und fruchtig, sehr dezent. Sein Geschmack ist stark durch wilde, frische Aprikosen und süße Vanille geprägt. Diese Süße wird von zarten Holznoten ergänzt und ausgeglichen. Somit ist er ein angenehm ausgewogener Rum, der durch seine Einfachheit besticht. Im Abgang lassen sich weiche Walnussnoten schmecken, die den Genuss optimal abrunden. Man genießt den Bacardi Gold Rum am besten pur oder mit Eis. Doch auch gemischt schmeckt er sehr gut.</p>



**BACARDI CARTA NEGRA**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Bacardi

**Herkunft:** Bahamas

**Reifung:** 4 Jahre

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol.

**Aroma:** Tropische Früchte,  
Vanille



**Genuss:**

Die Nase verspürt blumige Aromen von tropischen Früchten, sobald der Bacardi Carta Negra Rum in ein Glas eingeschenkt wird. Dieses Aroma belebt die Sinne und macht Lust, noch mehr über den karibischen Rum zu erfahren. Im Genuss wird der Gaumen von Geschmacksnoten aus Backpflaumen und Vanille liebevoll umspielt. Auch im Nachklang spürt man die Weißbeiche, zu der sich außerdem noch Noten von Muskat gesellen.

Die Nase verspürt blumige Aromen von tropischen Früchten, sobald der Bacardi Carta Negra Rum in ein Glas eingeschenkt wird. Dieses Aroma belebt die Sinne und macht Lust, noch mehr über den karibischen Rum zu erfahren. Im Genuss wird der Gaumen von Geschmacksnoten aus Backpflaumen und Vanille liebevoll umspielt. Auch im Nachklang spürt man die Weißbeiche, zu der sich außerdem noch Noten von Muskat gesellen.



**BACARDI RON 8 ANOS**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Bacardi

**Herkunft:** Bahamas

**Reifung:** 8 Jahre

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol.

**Aroma:** Tropische Früchte,  
Eichenholz, Vanille



**Genuss:**

Mit Bacardi 8 Jahre Superior erwirbt man den exklusivsten Rum aus dem Hause Bacardi. Bis vor wenigen Jahren war er noch ausschließlich der Familie Bacardi vorbehalten - sozusagen ein Familien-Rum. Hergestellt nach einem Originalrezept des Gründers Don Facundo Bacardi, vereint Bacardi 8 Jahre Superior alles, was ein Rum-Liebhaber sich nur wünschen kann: erstklassige Qualität, alte Tradition und ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Gelagert wird der Rum für eine Dauer von mindestens 8 Jahren in alten Weißeichen-Fässern aus Nordamerika. Das milde und feuchte Klima der Karibik unterstützt die Reifung des edlen Tropfens und lässt das Eichenaroma in besonders feiner Weise zur Geltung kommen. Den Charakter dieses Klasse-Rums zeichnen vor allem Noten von tropischen Früchten, feinem Eichenholz und Vanille aus. Voll und rund präsentiert er sich am Gaumen und der Abgang zeigt sich ebenso weich und harmonisch.

Alles in allem ist Bacardi 8 Jahre Superior ein Rum erster Wahl und wird seiner Heimat - den Bahamas - in jeder Weise absolut gerecht. Mit ihm holt man sich das Karibikfeeling direkt ins Wohnzimmer. Dabei unterstützt das Wissen um das alte Traditionshaus Bacardi und deren ausgeklügelte Produktionsweise den Genuss. Pur schmeckt er besonders zu einer guten Zigarre. Und wer nach einem ausgefallenen Geschenk sucht, liegt mit dem 40%igen Rum bestimmt goldrichtig.



**BACARDI RESERVA**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Bacardi

**Herkunft:** Puerto Rico

**Reifung:** 5 Jahre

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol.

**Aroma:** Frucht,  
pfeffrige Würze, Holz



**Genuss:**

Der feine Bacardi Reserva ist ein Rum mit einer Reife von ungefähr 5 Jahren. Er wird manchmal auch mit dem 8jährigen von Bacardi verwechselt. Der 8jährige wird allerdings auf den Bahamas produziert, während der Reserva direkt in Puerto Rico hergestellt wird. Der Reserva ist besser, als erwartet. Keine süßen Elemente und damit weit entfernt von den aromatisierten Destillaten. Klar und rein produziert, gut aufeinander abgestimmte Blends im fertigen Rum.

Im Hinblick auf den Geschmack und das Aroma setzt der finessenreiche Bacardi Reserva auf eine leichte und trockene Art. Er erinnert in den ersten Momenten an einen guten Whisky. Rauchige und Vanillin Elemente zeigen sich in Nase und anschließend am Gaumen. Er ist dennoch etwas bissig, aber viel weniger, als der Ruf Bacardi vorseilt. Wenig tiefe Elemente hat er zu bieten. ein wenig Frucht, ein wenig Rauch und pfeffrige Würze vom Holz.





**BACARDI RAZZ FLAVOURED RUM**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Bacardi

**Herkunft:** Bahamas

**Reifung:** 1 Jahre

**Alkoholgehalt:** 32 % Vol.

**Aroma:** Erdbeeren,  
Himbeeren, Zitrone



**Genuss:**

Mit dem Aufkommen der Cocktails begann Bacardi außerdem mit der Entwicklung von fertig gemischten Mixgetränken und erweitert sein Produktportfolio auch heute noch mit Neuheiten wie beispielsweise mit dem Bacardi RAZZ, um Getränke zu entwickeln, die den Nerv der Zeit treffen. Bis heute wird das Unternehmen von Familienmitgliedern geleitet, was eine gleichbleibend hohe Qualität garantiert.

Wer sich nicht mit traditionellem Rum zufriedengeben möchte, sondern Wert auf etwas Besonderes legt, liegt mit dem Bacardi RAZZ genau richtig, obwohl dies kein Rum ist, sondern eine rumartige Spirituose. Dieser vereinbart milden Rum mit verschiedenen Fruchtnoten und füllt sie unter 37,5% Volumenalkohol ab, so dass sie sich nicht mehr als Rum bezeichnen dürfen. Hier darf zwischen den Geschmäckern Erdbeere, Himbeere und Zitrone gewählt werden. Gerade im Sommer ist der Bacardi RAZZ eine hervorragende und erfrischende Alternative zum reinen Rum. Er kann als Mischgetränk genossen werden oder einfach pur auf Eis.



**BACARDI CARTA FUEGO**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Bacardi

**Herkunft:** Bahamas

**Reifung:** 1 Jahre

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol.

**Aroma:** Würzig, Süß



**Genuss:**

Der exquisite Bacardi Carta Fuego Red Spiced Rum ist dank seiner Trinkstärke tatsächlich ein Flavoured Rum, was ihn deutlich von der Konkurrenz abhebt. Die meisten so bezeichneten Abfüllungen sind nämlich im Grunde gar kein Rum, sondern eine Art Likör bzw. dürfen nur als Spirituose bezeichnet werden, da der Alkoholgehalt unter dem Minimum von 37,5 % vol. liegt. Dieser leckere Rumlikör basiert auf einem hellen Destillat, das mindestens ein Jahr reifen darf, statt dass der Hersteller einfach auf einen ungeriefem Blanco zurückgreift. Anschließend steht eine Kohlefilterung an, und dann erfolgt das Blending, bei dem der Melasse-Rum mit einem geheim gehaltenen Mix aus Gewürzen und Aromastoffen angereichert wird.

Geschmacklich und aromatisch betrachtet ist bei dem rötlich braunen, dunkel funkelnden Bacardi Carta Fuego Red Spiced Rum der Name Befehl. Er entfaltet in der Tat ein feuriges Temperament, gibt sich kräftig und exotisch und wärmt von innen heraus. Der Hersteller empfiehlt, sich den Rumlikör pur und gut gekühlt als Shot zu gönnen.

Alternativ bietet es sich an, den Bacardi Carta Fuego Red Spiced Rum mit Cola zu mixen oder ihn für andere Cocktails und Longdrinks zu nutzen. Der Flavoured Rum entfaltet würzige bis pikante, anregende Noten mit einem Beiklang von Süße.

Er gibt sich aromatisch und vollmundig und macht Lust auf mehr.



**BISTRO  
SERVICE**

## **HAVANA CLUB RUM**

Der Ursprung von Havana Club ist eng mit dem Namen José Arechabala verbunden. Der gebürtige Baske kam 1862 im Alter von 15 Jahren von Spanien nach Kuba. 1878 gründete er die Rumdestillerie La Vizcaya (span. für Die Biskaya) in Cárdenas, in der später der Havana Club gebrannt werden sollte.

In den Folgejahren wuchs der Absatz der Destillerie stetig an. 1921 schloss sie sich mit anderen Destillieren aus dem Ort zu einer Gesellschaft namens José Arechabala S.A. zusammen. Der erste Präsident wurde der damals 75-jährige Gründer José Arechabala, der aber schon zwei Jahre später starb. Es folgte eine kurze, durch diverse Familientragödien und damit von wechselnden Unternehmenschefs gekennzeichnete Periode, die 1926 mit der Ernennung von Arechabalas Großneffen José Fermín Iturrioz y Llaguno zum neuen Unternehmensführer endete.

Das Geburtsjahr der Marke Havana Club ist 1935. In diesem Jahr verkaufte die Destillerie erstmals Rum unter diesem Namen. Gleichzeitig begann sie mit dem Export in die USA und ließ dort Markenrechte eintragen. Im selben Jahr wurde an der Plaza de la Catedral im Zentrum Havannas auch die Havana Club Bar eröffnet, die ein zunehmend internationales Publikum anzog.

Die große Wende in der Unternehmensgeschichte kam 1960, als das Unternehmen José Arechabala S.A. infolge der marxistischen Prinzipien der Revolutionäre um Fidel Castro verstaatlicht und dem Staatsunternehmen Cubaexport einverleibt wurde.

Die bisherige Eigentümerfamilie Arechabala emigrierte nach ihrer entschädigungslosen Enteignung via Spanien in die USA. Das Ende für die Havana Club-Destillation in Cárdenas kam 1970, als die Produktion in die dafür neu errichtete Destillerie in Santa Cruz del Norte verlagert und erheblich ausgeweitet wurde. 1973 lief der Markenschutz von Havana Club, die sich noch im Besitz der Familie Arechabala befand, aus.

Da diese die Markenrechte nicht verlängerten, meldete Cuba Export die Marke in rund 70 Ländern neu an. In den folgenden Jahrzehnten wurde der Rum dann hauptsächlich in die Warschauer Pakt-Staaten exportiert, davon allein 70 % in die damalige UdSSR. Ein Verkauf in den USA ist seit der Revolution aufgrund des US-Embargos gegen Kuba ausgeschlossen.

Im November 1993 gründeten auf der einen Seite Cubaexport als Eigner der Destillerie und Cuba Ron als zentraler kubanischer Distributor und auf der anderen Seite Pernod Ricard zusammen ein Joint-Venture. Dieses sieht u.a. vor, dass Pernod Ricard die Produkte von Havana Club weltweit vertreibt, während Cuba Ron die Produkte von Pernod Ricard in Kuba vertreibt.[8] Seit Beginn dieser Zusammenarbeit steigt der Absatz von



**BISTRO  
SERVICE**

Havana Club mit jährlich zweistelligen Zuwachsraten kontinuierlich an.[1] So konnte das Gemeinschaftsunternehmen seinen Absatz im Jahr 2008 um 13 % gegenüber dem Vorjahr auf 30,6 Mio. Liter steigern. Deutschland hat sich dabei zum Hauptabsatzmarkt entwickelt, in dem der Absatz im gleichen Zeitraum um 26 % gesteigert werden konnte. Mittlerweile wird Havana Club in 125 Ländern vertrieben.

Im Jahr 2000 wurde mit der Fundación Havana Club in der Altstadt von Havanna ein Museum eröffnet, das sich dem Unternehmen und seinen Produkten widmet und Anfang 2009 seinen millionsten Besucher hatte.

In San José wurde 2007 eine weitere Destillerie eröffnet, die laut Firmenangaben 66 Mio. US-Dollar gekostet hat. Sie ist die modernste Destillerie Kubas und mit einer Kapazität von 12.000 Flaschen pro Stunde außerdem eine der größten Destillieren der Welt. In ihr wird ausschließlich brauner Rum hergestellt. Der Verkauf in den USA ist auch weiterhin ausgeschlossen. Die kubanische Regierung beziffert die hierdurch entgangenen Einnahmen aus ihrem Anteil am Joint-Venture auf bisher (2005) insgesamt 28,4 Mio. Dollar.

Das Verkaufsziel von Pernod Ricard ist es, den Absatz bis zum Jahr 2013 auf 5 Millionen Kisten (à 9 Liter) zu steigern und die Marke zum Weltmarktführer im Segment der älteren braunen Rums auszubauen.



**HAVANA CLUB BLANCO**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Havana Club

**Herkunft:** Cuba

**Reifung:**

Mehrjährige Lagerung

**Alkoholgehalt:** 37,5 % Vol

**Aroma:** Trocken Fruchtig



**Genuss:**

Der vorzügliche Havana Club Añejo Blanco profitiert von einem natürlichen Reifeprozess, wie er bei dem weit über ein Jahrhundert erfolgreichen Unternehmen aus Kuba nach wie vor üblich ist. Das hebt ihn positiv von den vielen lieblosen Massenerzeugnissen ab, bei denen der Blanco unmittelbar nach der Destillation in seine Flasche gefüllt wird und keine Zeit bekommt, seine Mitte zu finden. Der Havana Club Añejo Blanco aus Kuba gehört zwar zu denjenigen Rumsorten von Havana Club, die fast ausschließlich gemixt werden, doch es fehlt ihm weder an Charakter noch an Finesse und Qualität. 2013 erhielt er deshalb bei der "San Francisco World Spirits Competition" eine Silbermedaille.

Dadurch, dass der Havana Club Añejo Blanco einige Jahre in Eichenholzfässern ruht, verfärbt sich die ursprünglich klare Spirituose. Um das Destillat dennoch als typischen Blanco präsentieren zu können, unterzieht man den Rum vor der Abfüllung einer Filterung. Diese dient gleichzeitig dazu, dem Ron Cubano eine weiche Textur zu verleihen und ihn reiner erscheinen zu lassen. Der Blanco ist nicht zu süß und lebhaft sind und der Nase sowie dem Gaumen schmeicheln. Für Mixgetränke auf Rum-Basis ist dies von Vorteil. Der Silver Rum brilliert beispielsweise im Cocktail-Klassiker Mojito.



**HAVANA CLUB 3 ANOS**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Havana Club

**Herkunft:** Cuba

**Reifung:** 3 Jahre

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol

**Aroma:** Vanillesüße,  
karamellierte Früchte



**Genuss:**

Der feine Havana Club Anejo 3 Anos ist streng genommen kein wirklicher Blanco. Der Blended Rum weist nämlich statt einer klaren Optik einen sehr hell leuchtenden Farbton von Blassgold bzw. Strohblond auf.

Nach der separaten Reifephase werden die Einzeldestillate miteinander vermischt. Danach steht eine kurze Nachreifung an. Ihr folgt eine Filterung und erst dann wandert der junge, hochwertige Rum aus der Karibik in die moderne Flasche.

Das erklärt, warum der Havana Club Anejo 3 Anos von Pernod-Ricard bei der "San Francisco World Spirits Competition" mit Silber und Gold beehrt wurde und vom "Beverage Testing Institute" wiederholt 89 oder 90 Punkte erhielt.

Das Aroma des Havana Club Anejo 3 Anos aus Kuba steht für anregende, erfrischende Kraft und Vanillesüße. Kandierte bzw. karamellierte Früchte gesellen sich genauso dazu wie ein überraschender Hauch von getoasteten Eichenfässern.

Im Gegensatz dazu wirkt der Geschmack weniger animierend, sondern setzt auf Harmonie und Weichheit. Für sinnliche Süße sorgen Schokolade und Vanille. Einen Ausgleich dazu bieten rauchige Röstaromen wie bei einem älteren, dunklen Rum. Ein Daiquiri der typisch kubanischen Art liebt es, mit dem trockenen, leichten Aged Rum gemixt zu werden.



**HAVANA CLUB ESPECIAL**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Havana Club

**Herkunft:** Cuba

**Reifung:**  
Mehrjährige Lagerung

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol

**Aroma:** Vanille, Karamell,  
Orangenschalen



**Genuss:**

Der Havana Club Anejo Especial wird vom Hersteller als "vielseitiger Gold-Mixer" vermarktet, was den Nagel auf den Kopf trifft.

Dieser Ron Cubano stellt ein Zwischending zwischen leichtem, weißem Rum und komplexem, dunklem Rum dar. Nach einer mehrjährigen Lagerung wandert der Havana Club Anejo Especial in eigens dafür ausgesuchte, junge Fässer aus Eichenholz. Die drei Monate Nachreifung machen ihn zu einer Besonderheit und sorgen für eine individuelle Persönlichkeit.

Neben der warmen, hellen Farbe von Bernstein bis rötlichem Gold ist es die charmante Süße, die den Anejo Especial von Havana Club auszeichnet. Die jüngsten Destillate des Blends sind fünf Jahre gelagert worden. Das verleiht dem Rum genügend robuste Aromen, um ihn beispielsweise für einen Cuba Libre zu verwenden.

Im Aroma punktet der kubanische Havana Club Anejo Especial mit großzügigen, nicht zu kräftigen, fein süßen Noten. Unterschwellig holzig wirkende Vanille bestimmt das Bild.

Karamell gesellt sich dazu und verleiht dem Bouquet etwas Weiches. Für einen fruchtigen Touch sorgen Orangenschalen.

Im Geschmack machen sich erneut Töne von Süße bemerkbar. Der geradlinige, harmonische Havana Club Anejo Especial verwöhnt den Gaumen bis zum letzten Schluck. Sein Finish ist von Sanftheit und Zugänglichkeit geprägt. In diesem Sinne ist es verständlich, dass manche den weder jungen noch alten Rum pur trinken.



**HAVANA CLUB ANOS 7**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Havana Club

**Herkunft:** Cuba

**Reifung:** 7 Jahre

**Alkoholgehalt:** 40 % Vol

**Aroma:** Vanille,  
würzige Noten



**Genuss:**

Er reift etwa 7 Jahre lang und wird ausschließlich aus Zuckerrohr gebrannt, der direkt aus der Heimat Kuba stammt. Je länger der Havana Club Rum 7 Jahre reift, desto dunkler wird auch der Farbton.

Sein Aroma lässt sich als sehr mild und fein beschreiben. Eine gewisse Leichtigkeit schafft eine entspannende Atmosphäre, bei der sich ein Rum bekanntermaßen am besten genießen lässt.

Ein Hauch von Vanille durchzieht den Duft und entfaltet ihn mit Hilfe von frischen Nelken auf eine weiche Art und Weise.

Im Geschmack zeigen sich bei diesem Rum die markanten und würzigen Noten. Auch hier kommen die Holzesenzen zum Vorschein, die durch die Lagerung in Eichenholzfässern entstanden sind.

Der Havana Club Rum 7 Jahre ist eine sehr hochwertige Spirituose und beinhaltet 40 Prozent Alkohol.

Sein Abgang ist ebenso weich und würzig wie der Geschmack und hinterlässt ein wunderbares Mundgefühl. Nicht umsonst zählt der Havana Club Rum 7 Jahre zu den besten Rumsorten aller Zeiten und besticht durch seinen hervorragenden Ruf in der internationalen Rumbranche.

Für Liebhaber und Sammler ist diese Spirituose nicht nur pur ein exklusiver Genuss, sondern kann auch im Mix mit anderen Aromen oder in Cocktails herrlich frisch genossen werden.





**BISTRO  
SERVICE**

### **CORUBA RUM**

Alles begann vor mehr als 120 Jahren mit einem Kaufmann aus Basel in der Schweiz, der in der ganzen Welt Ausschau nach leckeren Dingen hielt. Eines Tages brachte ihn ein Schiff ins ferne Jamaika, wo er ein Destillat mit Namen „Rum“ entdeckte. Nach dem ersten Glas des köstlichen Getränks, war ihm klar: Ich werde diesen echten, ehrlichen Rum zu den Menschen in Europa bringen.

Somit gründete er im Jahr 1889 die Compagnie Rhumière de Bâle in seiner Heimatstadt. Da der Name seiner Firma zu lang war für diesen feinen Rum, wurde der Markenname CORUBA aus den Initialen abgeleitet. Seit dieser Zeit hat dieser original Jamaica Rum Freunde auf der ganzen Welt dazu gewonnen.

Im Jahre 1929 wurde die Firma Rum Company Kingston unter der Leitung von Rudolf Waeckerlin-Fiechter gegründet, um die beste Qualität in der Auswahl der Rohstoffe sowie den gesamten Produktionsablauf des Rums in Jamaika zu gewährleisten. Seit 1962 wird Coruba Rum von Wray & Nephews produziert, der bekannteste Rum-Produzent in Jamaika. Das Blending und die Abfüllung für ganz Europa findet noch immer in der Rum Firma in Basel statt.



<b>CORUBA RUM 74%</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>
<p><b>Marke:</b> Coruba Rum</p> <p><b>Herkunft:</b> Jamaica</p> <p><b>Reifung:</b> Mehrjährigen Lagerung</p> <p><b>Alkoholgehalt:</b> 74 % Vol.</p> <p><b>Aroma:</b> Süß, Fruchtig</p> 	<p><b><u>Genuss:</u></b></p> <p>Der Coruba Overproof Jamaica ist ein Rum, der ein kräftiges Aroma mitbringt, das intensiv fruchtig ist. Mit aller Kraft steigen die Düfte in die Nase und dringen zu den Geruchssinnen vor.</p> <p>Kraftvoll und intensiv werden diese geweckt. Diese Kraft zeigt sich auch am Gaumen, wenn man den ersten Schluck zu sich genommen hat. Kräftige und intensive Geschmacksnoten von Süße und Frucht erfüllen den Mund, finden den Weg zum Gaumen und aktivieren die Sinne.</p> <p>Das Finish, das der Coruba Overproof Jamaica Rum seinem Genießer schenkt, ist lang, fruchtig und süß. Nur ganz langsam klingen die einzelnen Geschmacksnoten aus und verlassen den Gaumen.</p> <p>Der Coruba Overproof ist ein Jamaica Rum, den man nicht nur pur trinken kann, sondern auch in Cocktails, Mixgetränken oder Longdrinks.</p> <p>Dabei muss man nur auf den Alkoholgehalt achten, denn der ist außergewöhnlich hoch. Gerade wegen diesem hohen Alkoholgehalt wird der Coruba Overproof Jamaica Rum gerne für den Rumtopf verwendet.</p>



**BISTRO  
SERVICE**

### **RON ZACAPA**

Im Osten Guatemalas, auf einer Höhe von 229 Metern, liegt die Stadt Zacapa. Die lebendige Eisenbahnstadt wurde im Jahr 1876 gegründet und schnell von Reisenden aus allen Himmelsrichtungen besiedelt, wovon die Familiennamen der Einheimischen noch heute Zeugnis ablegen.

Im Jahr 1976 feierte die Stadt ihren hundertsten Geburtstag. Zu diesem Anlass wollte der Hauptrumerzeuger Guatemalas etwas ganz Besonderes erschaffen. Dank seiner jahrelangen Erfahrung und vielen wertvollen Erkenntnissen entstand so eine Spirituose höchster Qualität: der Ron Zacapa Centenario.

Ron Zacapa Centenario ist ein Rum aus der Region Zacapa in Guatemala, der von der 1930 gegründeten Licorera Zacapaneca hergestellt wird.

Die Marke gehört heute zu gleichen Teilen Industrias Licoreras de Guatemala und dem multinationalen Lebensmittelkonzern Diageo.

Der Rum reift in einer Höhe von 2300 Metern in den Bergen, wo er in ausgebrannten Bourbon-Eichenfässern gelagert wird.

Seine besondere Geschmacksnote bekommt er dadurch, dass er für kurze Zeit in spanischen Sherryfässern gelagert wird. Das Aroma erinnert an Schokolade und Kaffee, der Geschmack ähnelt dem Cognac.



**RON ZACAPA 23 ANOS**

**BESCHREIBUNG**

**Marke:** Ron Zacapa

**Herkunft:** Guatemala

**Reifung**

Mehrjährige Lagerung

**Alkoholgehalt:** 40% Vol.

**Aroma:** Honig, Fruchtig  
Weißes Schokolade,



**Genuss:**

Der hocharomatische Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera verführt die Nase mit einem breiten Spektrum an süßen Noten.

Man fühlt sich im Aroma u. a. an Vanille und Schokolade erinnert, wobei auch holzige und fruchtige Untertöne zum Vorschein kommen. Im Geschmack gilt der luxuriösen, reichhaltigen 23 Centenario Rum als vollmundig und ergiebig.

Er setzt erneut auf eine Kombination aus Holz, Süße und Frucht. Der rundum gelungene Spitzenrum punktet darüber hinaus mit einem perfekt ausbalancierten Abgang, einer dichten Struktur und einem langen Nachklang.

Für diese Krönung der guatemaltekischen Rumsorten gab es 2007 beim "International Cane Spirits Festival" eine Goldmedaille.

Er wurde innerhalb der Kategorie für mehr als 15 Jahre gereifte Destillate als Klassenbester ausgezeichnet. Das "Beverage Testing Institute" in den USA ist ebenfalls restlos von diesem Ron Zacapa überzeugt und beehrt ihn mit unglaublichen 97 von 100 Punkten. Er erhielt den ersten Platz und wurde mit Platin ausgezeichnet.