

Vinoplevelser

Caraibe Ron Peter, 3/4 ltr.



Caraibe Ron er en ny romserie – blended af vores egen Søren Beyer. Det er så vidt vides første gang, siden Sct. Croix var dansk, at et dansk firma med en dansk masterblender laver rom.

Idéen med Caraibe Ron er som udgangspunkt at præsentere en serie unikke, gamle, fadlagrede rom af høj kvalitet til forbrugervenlige priser.

De første tre blends - Amalie, Charlotte og Peter - i Caraibe-serien blev lanceret i Danmark i september 2011, og de har fået en forrygende modtagelse. De har alle tre været med i adskillige romsmagninger, og i konkurrence med andre gode fadlagrede rom har specielt Peter høstet stor anerkendelse – ja endda vundet flere af smagningerne, heriblandt også blevet kåret til bedste køb til prisen.

Med 8 millioner liter rom potentielt til rådighed fra 29 destillerier fra ni lande kan vi lave stort set alle de typer rom, vi måtte ønske. Amalie, Charlotte og Peter er alle blends lavet i spansk stil. Dette betyder, at rommen er lavet på melasse, som er det restprodukt, man får, når man har raffineret sukkeret. Den spanske stil er den sødste af de forskellige romstilarter, og Amalie, Charlotte og Peter ligger i den tørre ende af den spanske stil.

Lige netop denne stil er bevidst valgt for at appellere til de mange, der holder af en god, gammel, fadlagret rom, som man kan drikke rent. Grunden til, at vi har valgt at lade rommen være i den tørre ende af den søde rom, skyldes, at hvis rommen bliver for sød, overdøves alle de øvrige nuancer, og man vil kun kunne smage sødmen.

De danske navne på rommene er en hyldest til de personer, der gennem historien har ydet en væsentlig indsats for Danmark i Caribien.

Seneste nyhed i Caraibe-serien er en skøn hvid rom, lanceret under navnet Tall White, som en hyldest til de mange danske handelsskibe, der gennem tiderne har krydset de store oceaner mellem moderlandet og de eksotiske øer.

Område
Caribien

Type/Farve
Rom

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Aquavit/Rom

Vinifikation

Et blend af gamle fade, primært fra Barbados. Produceret i spansk stil, hvilket betyder, at den er lavet på melasse, og at sukker (eller karamel) er tilsat. Derved opnår man en sød og elegant rom, uden at sødmen dog overdøver de mange andre smagsnoter.

Smagekommentarer

En unik rom! Toner af farin, karamelliseret sukker, appelsin, toffee, marcipan, kokos, vanilje og meget, meget mere.

Alkohol
42,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN