



The Lovers Rum

Rum - Allgemein

0,7 Liter - Vol 43%

Artikel: The Lovers Rum

Land: Karibik und Lateinamerika

Beschreibung: Ein Rum Blend aus Rum Sorten aus Barbados, der Dominikanischen Republik, Guatemala, Nicaragua und Panama. Geblendet und abgefüllt wird in Holland.

Alkohol: 43%

Serviervorschläge: Ein großartiger Mix Rum für Daiquiris und Rum Klassiker.

Hinter dem Rum steht ein MR. DAIQUIRI - aka David Corduba. Er war jahrelang der globale Brand Ambassador von Bacardi. Seine gute Vernetzung in der Bar Welt und seine Expertise im Rum machen THE LOVERS RUM zu einen Rum der bei Bartender/innen und in der Cocktailwelt seinen Platz finden wird.

Rezeptvorschläge:

THE LOVERS DAIQUIRI

60 ml The Lovers Rum
30 ml Frischer Limettensaft
2 Teelöffel Rohrzucker

Glas: Coupe / Champagnerschale. Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailshaker. Gut umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Füllen Sie den Shaker mit gewürfeltem und zerstoßenem Eis. Kräftig schütteln, bis der Shaker gefroren ist. Doppelt in ein vorgekühltes Glas abseihen. Genießen.

Der Daiquiri ist eine Perfektion im Glas. Ein "All-Occasion"-Cocktail, der zu jeder Situation passt, von einer Party bis zu einem Drink vor dem Essen. Er ist bestechend einfach. Die Kunst liegt in der Balance der vier Geschmackseckpfeiler, die den Geschmack eines Cocktails ausmachen: stark, sauer, süß und schwach.

THE LOVERS NEGRONI

30 ml The Lovers Rum
30 ml Vermouth Rosso (Vorschlag: Mancino, Noilly Pratt Rouge)
30 ml Italienischer Bitterlikör (Vorschlag Campari)
Garnierung: Orangenschale

Glas: Old Fashioned / Tumbler. Gießen Sie The Lovers Rum in ein Glas. Fügen Sie ein großes Stück Eis hinzu. Vorsichtig umrühren und genießen.

"Ich denke, der Negroni ist der perfekte Cocktail, weil er aus drei Spirituosen besteht, die ich nicht besonders mag. Ich mag keinen Campari, ich mag keinen süßen Wermut und ich mag Gin nicht besonders. Aber wenn man sie zusammen mit dem bisschen Orangenschale in eine perfekte Umgebung bringt... Es ist einfach: Es stimmt einen auf das Abendessen ein, macht irgendwie hungrig, schleift die Kanten des Nachmittags ab. Bei einem After-Dinner wirkt er beruhigend. Er ist sowohl Aperitif als auch Digestif. Es ist ein seltener Drink, der das kann." "Anthony Bourdain"

ROYAL BERMUDA YACHT CLUB

50 ml The Lovers Rum
20 ml Velvet Falernum
15 ml Orange Curacao (Vorschlag Ferrand)
30 ml Frischer Limettensaft

Garnierung: Eingelegte Kirsche oder Limettenschale

Glas: Coupe / Champagnerschale. Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben, Eis hinzufügen und kräftig schütteln. Doppelt abseihen und genießen.

Trader Vic Original, der Royal Bermuda Yacht Club ist Vic's Tiki-Field-Version des Daiquiri. Statt eindimensionalem einfachen Sirup, Orangen-Curaçao und gewürztem Falernum, um die tropischen Aromen zu intensivieren und vermutlich das Gefühl zu übersetzen wenn man einen karibischen Hafens anläuft.

GALANTE

40 ml The Lovers Rum

20 ml Vermouth Secco (Vorschlag Mancino, Noilly Pratt)

15 ml Kirschlikör (Vorschlag Luxardo)

5 ml Kirsch (Vorschlag Luxardo)

Garnierung: Eingelegte Kirsche oder Zitronenschale

Glas: Coupe / Champagnerschale. Geben Sie alle Zutaten in ein Rührglas. Fügen Sie ein großes Stück Eis hinzu. Einige Sekunden rühren. In ein vorgekühltes Glas abseihen. Mit eingelegter Kirsche garnieren und genießen.

Ein Tribut an Santiago Policastro, auch bekannt als Pichín, der einer der einflussreichsten Barkeeper der argentinischen Geschichte war. Er war in ganz Lateinamerika bekannt für seine bemerkenswerten Drinks, die Generationen von Barkeepern inspiriert haben, und seinen unnachahmlichen Stil, der ihm den Namen "El Barman Galante" - "Der galante Barkeeper" einbrachte.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Karibik und Lateinamerika

Unternehmen: Herman Jansen Beverages Nederland B.V.

Anschrift: Zijlstraat 2-6, 3111 PS Schiedam, Niederlande

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.04.2023