



Remedy Spiced Rum GP mit 0,05 Liter Mini Remedy Elixir & Mini Pineapple

Spirituose - Rum-Basis

Facettenreiche und charaktervolle Spirituose auf der Basis von Rum.

0,8 Liter - Vol 41,5%

Mit Farbstoff

€ 27,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 21,60

Artikel: Remedy Spiced Rum

Kategorie: Spirituose auf Rum-Basis

Alkohol: 41,5%

Charakteristik: Ein feiner Blend, hergestellt aus karibischen Rums der Länder Trinidad & Tobago, Barbados und der Dominikanischen Republik sowie feinste Gewürze wie Vanille, Orangenschalen und Zimt.

Farbe: Mahagonifarben

Aroma: Lieblich, würziges Bouquet.

Geschmack: Am Gaumen charaktervoll mit willkommener Süße und feinen Noten von Vanille, Orangenschalen, Zimt und Pfeffer.

Serviervorschläge: Pur, auf Eis oder in Cocktails.

Der Legende nach entstand die Rezeptur für Remedy Spiced Rum in Farrington's Drugstore, einer New Yorker Drogerie. Der Alchemist Frank M. Farrington war zu dieser Zeit bereits bekannt dafür, seine Kunden mit erlesenen Spirituosen zu versorgen. Um den Geschmack von Rum noch facettenreicher zu gestalten, fügte der Alchemist ihm noch ausgewählte Gewürze hinzu. So versetzte er die Rum-Fässer, die er aus Trinidad & Tobago, Barbados und der Dominikanischen Republik erhielt, mit feinsten Zutaten wie Vanille, Orangenschale und Zimt. Daraus entstand ein faszinierender Rum mit einem kräftigen Aroma und einer willkommenen, subtilen Süße.

Schnell gehörte Remedy Spiced Rum zu den begehrten Spirituosen, die man in den Apotheken und sogenannten Drugstores erwerben konnte. Die enge Verbindung zu diesen beiden Bezugsquellen führte auch zu seinem Namen: Remedy = dt. Heilmittel. Über eine ganze Dekade war Remedy Spiced Rum fester Bestandteil der New Yorker Partyszene. In den geheimen Kneipen und Clubs, den sogenannten Speakeasys, wurden verschiedenste Remedy Cocktails genossen und damit die Grundlage für ausgelassene und wilde Abende gebildet. Mit Ende der Prohibition im Jahr 1933 gab es letztlich kaum noch Spirituosen, die weiterhin in beträchtlichen Mengen von Apotheken verkauft wurden. Dies hatte zur Folge, dass Remedy Spiced Rum über die Folgejahre immer mehr in Vergessenheit geriet.

Es dauerte etwa 100 Jahre, bis man wieder auf die Geschichte dieses legendären Rums aufmerksam wurde. Damals wie heute ist Remedy Spiced Rum bei ausgefallenen und extravaganten Partys ein gern gesehener Gast. Egal ob in exotischen oder klassischen Cocktails, ob pur, mit oder ohne Eis – Remedy Spiced Rum wird stets das beste Rezept für genussvolle Abende sein.

Rezeptvorschläge:

Dark Remedy

4 cl Remedy Spiced Rum

1 cl Limettensaft

Ginger Beer

Rum und Limettensaft in eine Highballglas geben und mit Ginger Beer auffüllen.

Remedy Runner

5 cl Remedy Spiced Rum

4 cl Ananassaft

Datenblatt : Remedy Spiced Rum GP mit 0,05 Liter Mini Remedy Elixir & Mini Pineapple

2 cl Limettensaft

1 Barlöffel Grenadine

Alle Zutaten shaken und in einen Tumbler oder Glaskelch abseihen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Zuckerkulör

Weitere Angaben

Ursprungsland: Karibik

Inverkehrbringer: Sierra Madre GmbH

Anschrift: Rohrstr. 26, D-58093 Hagen

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: 11.12.2023