



COLOGNE SPIRITS



DIE RUM & GENUSSMESSE

Die Verantwortlichen der



COLOGNE SPIRITS



Christoph J. F. Schreiber

Veranstalter Christoph J. F. Schreiber, Rum Ambassador und Gründer von rum-tasting.de, veranstaltet deutschlandweit Rum Erlebnis Tastings. An seinen Veranstaltungen haben bereits über 1.000 Rumbegiertere teilgenommen.



Marcus Stock

Veranstalter Marcus Stock ist Gründer der größten deutschen Facebook Gruppe „Der Rum-Club“ und Mitinitiator des neuen Rum-Community-Forums im Web. Er als Rum Ambassador, gibt Tastings und ist im Consulting zu finden.

Herzlich willkommen

bei der ersten Rum- und Genussmesse in Köln, wir freuen uns sehr, dass Sie heute zur Cologne Spirits gekommen sind, um einzigartige Rum- und Ginspezialitäten zu verkosten und gleichgesinnte Genießer kennenzulernen.

Neben dieser Broschüre haben Sie ein Nosingglas erhalten, mit dem Sie die Rumsorten direkt bei den Ausstellern probieren können. Um die Gläser zwischen den Proben zu spülen, halten die Aussteller Mineralwasser für Sie bereit. Bis zu 5 Proben sind bereits im Eintrittspreis inkludiert. Tauschen Sie dafür einfach die Coins, die Sie mit dem Nosingglas erhalten haben bei den Herstellern gegen die gewünschten Proben ein. Für alle weiteren Proben und für besondere Qualitäten erheben die Aussteller einen geringen Aufpreis.

Bitte beachten Sie: Die Proben in der Raritäten Lounge sind alle aufpreispflichtig.

Viele der angebotenen Rummarken sind zudem in dieser Broschüre aufgeführt. Sie erwartet außerdem ein spannendes Programm mit Tastings und Masterclasses. Soweit verfügbar können Sie sich Tickets hierfür am Infopoint sichern. Auf Seite 50 finden Sie das Programm und direkt davor viel Platz für Notizen.

Falls Sie Ihre Hausbar um die ein oder andere Flasche ergänzen wollen, können Sie die meisten Sorten direkt vor Ort bei dem Aussteller erwerben.

Für das leibliche Wohl sorgen mehrere Streetfood-Trucks, die Ihnen sicherlich am Eingang bereits aufgefallen sind.

In unserer Köln-Map empfehlen wir Ihnen zudem noch weitere Bars, die sich für einen Besuch nach der Cologne Spirits lohnen. Beachten Sie dabei die entsprechenden Aktionen.

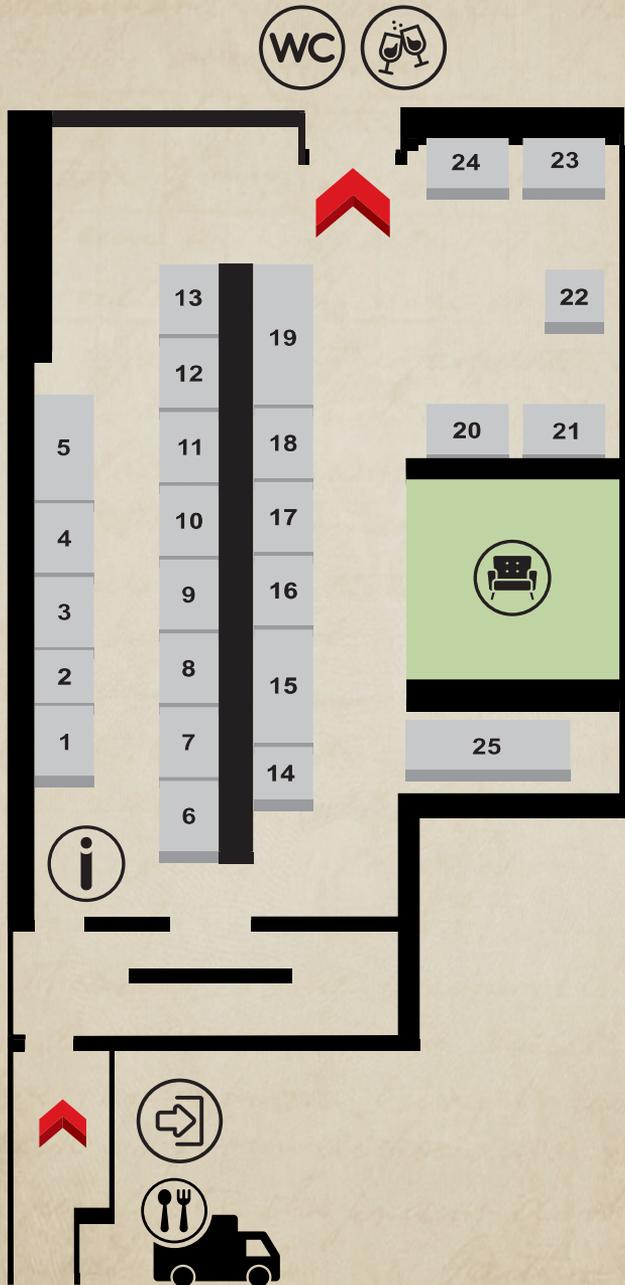
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren!

Marcus Stock

Christoph J. F. Schreiber

Veranstalter

Lageplan



Symbol Bedeutung

 Eingang

 Infopoint

 Tasting Room

 Lounge

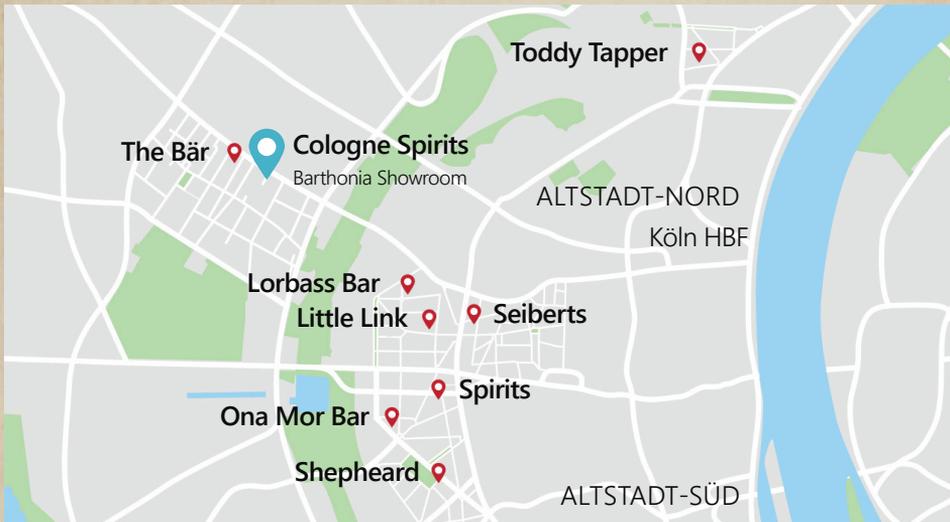
 Food Trucks

 Toiletten

Stände

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Feinbrennerei Simon's | 14. Spirituosenschmiede |
| 2. Grays Mauritius | 15. ATF GmbH |
| 3. World's End Rum | 16. Wein Wolf |
| 4. Litchquor Mauritius | 17. N. Kröger fine Spirits |
| 5. Chamarel & Labourdonnais | 18. Sierra Madre |
| 6. Dos Ron | 19. Perola |
| 7. 1423 | 20. Capulet & Montague |
| 8. Ferrand | 21. SUCOs do Brasil |
| 9. Kirsch Whisky | 22. RIVO Gin |
| 10. Mount Gay | 23. WIN GIN Windecker Dorfbrennerei |
| 11. Pernod Ricard | 24. Ginsanity |
| 12. Cadenhead's | 25. Rene's Rum Raritäten |
| 13. Zigarrenwelt | |

Cologne Bar Map



Toddy Tapper

Schillingstraße 27, 50670 Köln
www.toddytapper.de

The Bär

Thebäerstraße 10, 50823 Köln
www.thebaer10.com

Lorbass Bar & Lounge

Antwerpener Str. 34, 50672 Köln
www.lorbass-bar.de

Little Link

Maastricher Straße 20, 50672 Köln
www.littlelink.de

Seiberts

Friesenwall 33, 50672 Köln
www.seiberts-bar.com

Spirits

Engelbertstraße 63, 50674 Köln
www.spiritsbar.de

Ona More

Roonstraße 94, 50674 Köln
www.onamor.de

Shepherd

Rathenaupl. 5, 50674 Köln
www.shepherd.de

The Bär



Your friendly neighborhood gin bar III Dein Wohnzimmer mitten in Ehrenfeld

Gin Tastings - Konzerte - Geburtstagsfeier - Firmenfeier - Private Events - Home of The Ehrenfeld Mule. Genieß über 70 Varianten Gin & Tonic serviert in Copas nach spanischer Art, sowie hausgemachte Gin Cocktails in eine retro und einzigartige Atmosphäre.

Thebäerstraße 10, 50823 Köln | 0221 29438065 | www.thebaer10.com

Hinweis

Alle Besucher der Cologne Spirits (mit Bändchen) erhalten 20% Rabatt auf einen Gin-Tonic oder einen Gin Cocktail ihrer Wahl.

Lorbass Bar & Lounge



Eine Auswahl von über 150 Cocktails,

gemischt mit einem Champagner-freudigem Publikum macht die gewisse Stimmung im Lorbass aus.

Schon seit vielen Jahren gehört das Lorbass zur Gilde der Premium-Bars in Köln. Das Ambiente ist edel und die dunkle Stimmung im Raum schafft einen ganz besonderen Kontrast zu den weißen Kitteln der Barkeeper vor den illuminierten Getränken. Der Kamin, die großen Fenster, die wuchtige Theke und nicht zuletzt die schicken Gäste sorgen vor allem am Wochenende für ein stets volles Haus. Frei nach dem Motto: IN ist der DRIN ist..

Antwerpener Str. 34, 50672 Köln | 0221 16863341 | www.lorbass-bar.de

Hinweis

Allen Besuchern der Cologne Spirits (mit Bändchen), bieten wir 10% Rabatt auf unsere Getränke an. Kommt vorbei.



Ron Esclavo 12

Ron Esclavo 12 is the first and youngest rum in the Ron Esclavo family. It is a Solera rum, blended of rums aged up to 12 years. Both nose and palate is sweet and soft with notes of vanilla, toffee, a bit burned oak, plum and marzipan, and the finish is lingering.



Ron Esclavo 15

Ron Esclavo 15 is a follow-up of the popular Ron Esclavo 12. It is Solera rum, blended of rums aged up to 15 years. This is a pleasant rum, perfect for the sweet tooth, but it can also be enjoyed with relish by the experienced connoisseur.

COLOGNE SPIRITS



Ron Esclavo XO

Ron Esclavo XO is the elegant and full-bodied big brother to Esclavo 12 and 15 with a long, rich and delicious finish. It is a Solera blend of rum aged up to 23 years. The extra alcohol gives an extra power and adds more nuances to the palate.



Ron Esclavo XO Cask

Ron Esclavo XO Cask is 'the grand finale' in the Ron Esclavo family and bottled at cask strength. On the nose it is spicy vanilla, caramel, and a bit burned plume, and on the palate, it is warm and delicious also with notes of vanilla, caramel and oak. XO Cask is a powerful rum with a finish without end.



Compañero Elixir Orange

Compañero Ron Elixir Orange is a perfect mix of classic Trinidad rum and tropical flavours of ripe oranges and fresh coconut. If you like it sweet, this is the ideal choice filled with warmth aromas, which takes you far away to the white sandy beaches along the Caribbean coast.



Compañero Gran Reserva

Compañero Ron Gran Reserva is the perfect friendship between Jamaica and Trinidad - by the bottle. This is a premium blend of the traditional Jamaican pot still rum and the classic Trinidad column still rum. Nothing sugar or colour has been added to this rum.

COLOGNE SPIRITS



Compañero Extra Añejo

The 54% is hidden in the chocolate notes, which brings warmth to this 12-year-old Panama rum. On the nose, it is heavy dark chocolate with touches of citrus, and on the palate, it is almost like mini muh chocolate and with notes of cocoa.



S.B.S Guyana 1998

S.B.S Guyana 1998 comes from a single cask, which yielded 157 bottles. It is distilled in the renowned Double Wooden Pot Still from Port Morant. On the nose, there are dominant ester notes. On the palate, the alcohol hits immediately. Afterwards, dominant notes of dried oak, mild acid, and a light bitterness.



S.B.S Barbados 2008

S.B.S Barbados 2008 comes from a single cask, which yielded 371 bottles. It is a molasses-based rum, which is distilled by Foursquare Distillery. On the nose, the alcohol is dominant with notes of marsala. On the palate, there is notes of dry tannin, green bananas and lots of cask. The marsala appears as a mild fallout.



Worthy Park, Single Estate Reserve

Worthy Park Single Estate Reserve is an authentic, traditional Jamaican rum aged in once-used American White Oak, ex-bourbon barrels between 6-10 years; this Pure Single Rum highlights the unique complexity and distinctive taste of WP rums.

COLOGNE SPIRITS



Worthy Park, Rum-Bar Silver

The profile of this brand-new Rum-Bar Silver is sweet but pungent as it is unaged Jamaican rum. This is 100% Pot Still rum based on molasses, and no additives are added. On the nose it is tropical fruity flavours, and on the palate it is sweet and rich of fruity and buttery notes.



Worthy Park, Rum-Bar Rum Cream

Rum Cream is a delicious and warm rum cream. It is a mixture of Worthy Park Rum and cream plus some secret ingredients. It has a smooth and pleasurable taste whether drinking chilled, on the rocks or even on top of a dessert.



Worthy Park, Rum-Bar Gold

Rum-Bar Gold is 100% Pure Jamaican pot still rum aged in once-used Bourbon barrels, made of American White oak. It is hand blended for a perfection and consistency. It has a smooth, delicate and well-rounded taste.



Worthy Park, Rum-Bar Rum

Rum-Bar Rum is a White Overproof blend of three 100% pot-still un-aged rums. It provides a high level of quality and flavor. Rum-Bar Rum has a powerful, delicious and fruity. Rum-Bar Rum is perfect in drinks with its 63% alc.

COLOGNE SPIRITS

Ekte Spirits

Ekte Spirits ist unersättliche Neugier.

Die Entdeckung dieser edlen Spirituosen hat zu einer unermüdlichen Recherche geführt, um ein tieferes Verständnis für Aromen und wahrer Qualität zu entwickeln.



Ron Aldea

Seit 1936 wird die hundertjährige Tradition der Herstellung edlen Rums von der Quevedo Familie bewahrt und von ihren „Maestros Roneros“ in der Aldea-Brennerei auf der kanarischen Insel La Palma fortgesetzt.



Ron Jaguar

Geschmeidig, Elegant und Kostbar: So kann man Ron Jaguar, eine Neuheit der Costa Rican Rum Company, beschreiben. Eine perfekte Mischung schwerer und leichter Rums aus Zentralamerika.

Ron 1914

Ron 1914 ist ein Symbol für die Fusion von Vergangenheit und Gegenwart. Er ist ein hervorragender, ausgewogener und pur zu genießender Rum mit einer komplexen Geschmackspalette und einer milden Süße.





Bonpland Rum

Die in der Neuen Welt destillierten, von unserem Master Blender Andreas Valendar sorgfältig zusammengeführten Rums der Main Series reifen in der Saar-Mosel-Region in Weinfässern der besten Weingüter.



Ferdinand's Saar Dry Gin

Sorgfältig handverlesene Rieslingtrauben von den Schiefer-Steillagen der großen Lage Saarburger Rausch sowie über 30 fein ausgewogene Botanicals schaffen einen Gin mit einzigartigem Geschmacksprofil.

COLOGNE SPIRITS



"Ich widme diesen Rum meinem Vater und Ihrem geschätzten Gaumen."

Carlos Morfa, Dos Ron Gründer



Dos Ron 8

Rötlich-goldene Farbe mit Nuancen von Altgold, Purpur und Feuer. Duft mit angenehmer Solera-Note bei der sich Vanille, Kokosnuss und Trockenobst sowie ein leichter Anklang von Zuckerrohrsaft hervorheben.



Dos Ron 16

Altgoldene Farbe mit rötlichen Nuancen wie Purpur, Kirschrot und Zinnober. Klar und strahlend besticht er im Glas mit seiner außerordentlichen, sich offenbarenden Präsenz und exotischem Duft.



Dos Ron 21

Schon sein goldener Glanz zeugt von edlem Charakter. Einem großen Cognac ebenbürtig entfaltet dieser lang im Solera-Verfahren gereifte Rum ein Spiel intensiver Aromen von Mahagoni, Zitrusfrüchten und Karamell.

ISW-Award (2014/2015*/2016**)

Dos Ron 8: Gold*, Silber**
Dos Ron 16: Silber, Gold, Gold
Dos Ron 21: Gold, Gold, Gold

Die Philosophie von N. Kröger - fine spirits ist simpel: authentische Spirituosen zu schaffen, die seinen höchsten Ansprüchen genügen. In kleinen Chargen, von Hand hergestellt, entstehen aus sorgfältig ausgesuchten Zutaten und feinsten Handwerkskunst einzigartige Produkte.



PX CAST

5-12 Jahre in neuen Eichenfässer auf Barbados gereift, erhalten wir einen holzigen, charaktervollen Rum. Wir lagern den mit unserem bereits bewährten Verfahren in feuchten Sherry-Fässern (Sherry raus, Rum rein) und erzeugen eine bis dato unbekannte Weichheit im Rum. Im Gaumen haben wir vordergründig süßlichen Sherry, welcher sich nach hinten im Gaumen immer mehr zum holzigen Rum entwickelt. Ein mit jedem Schluck spannenderes Erlebnis - der PX Cask hat das Potential, euer neuer Lieblingsrum zu werden!!!



N. Spiced

In einem eigenem Cuvée führte Nicolas die Rum-Sorten aus Panama, Trinidad, Barbados und einen Tropfen Jamaika zusammen. Gelagert wurde der Rum vorher zwischen 3 Monaten bis zu 8 Jahren in amerikanischer Weißeiche. Eine authentische Vanille-Note, durch echten Bio-Vanilleschoten, und eine leichte Exotik runden das Gesamtbild ab.



Distillerie de Labourdonnais

Die Distillerie de Labourdonnais hat sich auf Agricole Rums spezialisiert, welche aus dem gepressten Saft des Zuckerrohr hergestellt werden.

Die Authentizität des Rum, zeichnet sich vor Allem durch die Zuckerrohrsaft Qualität, der Stamm Hefe während des Fermentationsprozesses und den modern verwendeten Techniken, die alle Aromen bewahrt.



Rhumerie de Chamarel

Gleich fünf Medaillen konnte die "Rhumerie de Chamarel" letztes Jahr verzeichnen, davon zweimal GOLD!

Die harte Arbeit, das Know How und die nötige Leidenschaft dieser Destillerie wurden auf dem 7. German Rumfest in Berlin gewürdigt und geehrt.

Bei der Produkt Range handelt es sich um einen Single Estate Rum, bei dem Anbau und Ernte des Zuckerrohrs, die Destillation und Qualitätskontrolle dieses phänomenalen Agricole Rum ganz in eigener Hand des Familienunternehmens mit 200 Mitarbeitern liegen.



Simon's Valkyrie „Thorslund“ Bavian Nordic Rum

Als Familienunternehmen in 5. Generation haben wir seit 2012 die Genehmigung Zuckerrohrmasse zu destillieren. In Zusammenarbeit mit „Tres Homres“ produzieren wir seither unseren „Valkyrie Thorslund Bavian Nordic Rum“. Die Zuckerrohrmelasse erreicht uns hierfür ganz traditionell Fairtrade und Fairtransport via Segelschiff aus der Karibik und reift bei uns in Fässern aus bester Spesarteiche.

Mittlerweile sind unsere Destillate international hochdekoriert. Wir werden uns aber sicher nicht auf Lorbeeren ausruhen, sondern weiter nach dem Besten streben.



Hinweis

Genießen Sie an dem Stand „Feinbrennerei Simon's“ unsere exklusive Cologne Spirits-Messeabfüllung. Lassen Sie sich überraschen!

Das Haus CLÉMENT wurde 1887 von Homère Clément, Arzt und Bürgermeister von Le Francois gegründet und zählt heute zu den bedeutendsten Produzenten von Rhum Agricole auf Martinique. Sitz der Distillerie ist Le Francois im Osten der Insel.

Trotz Modernisierung und Globalisierung produziert CLÉMENT ausschließlich nach traditioneller Methode und den Richtlinien für das AOC-Zertifikat und konnte so seine Authentizität bewahren. CLÉMENT verwendet ausschließlich Zuckerrohr aus eigenem Anbau.



CLÉMENT COLOGNE PLANTATION TS

Heute ist die Marke mit seinen hervorragenden Qualitäten, die regelmäßig hohe Auszeichnungen erhalten, in über 65 Ländern der Welt vertreten. Zu den bekanntesten Produkten zählt der Rhum CLÉMENT Agricole Blanc, der sich hervorragend für Ti PUNCHES und klassische Cocktails eignet.

Das Haus FERRAND pflegt seit vielen Jahren gute Beziehungen zu den besten Distillerien der Karibik, die in der Vergangenheit unsere benutzten Cognac-Fässer kauften. Darin wurde der Rum veredelt. Im Zuge der Zusammenarbeit hatte Alexandre Gabriel die Gelegenheit, verschiedene alte Destillate mit einer außergewöhnlichen Aromen-Vielfalt zu entdecken. Die Qualitäten gefielen ihm so gut, dass er sich entschloss, diese außergewöhnlichen Rums auf den Markt zu bringen. Die Serie PLANTATION war geboren



Vedado

Kubanischer Rum verschiedener Jahrgänge, die nach dem Export in Deutschland geblendet werden. Zwar nennt er sich Cigar Rum, schmeckt aber auch ohne Zigarre hervorragend. Ausgesprochen mild, natürlich süß



Corsario XO

Exklusive Abfüllung nach Originalrezeptur von den Jungferninseln. Facettenreicher Charakter von intensiv fruchtigen, leicht würzigen u. süßlichen Noten geprägt. Nachklang langanhaltend und cremig



Corsario Reserve Cask

Edle Spirituose, basierend auf Rums im Nicaragua-Stil, in Fässern aus Weißbeiche gelagert. Verfeinerung in Barsac-Fässern, Noten von Honig, weißer Pfirsich, Aprikose u. Vanille. Abgang samtig weich, angenehm süß



Corsario Signature

Blend bester karibischer Rums, intensiv-süßlich, leicht holzig. Aromen von Tabak, Melasse, reifen Orangen, Karamell, Eichenholz, Vanille. Finish angenehm warm, lang anhaltend, dezente Sherrynoten



Sir John's Private Gin

Klassischer Londoner Dry Gin, Zusammenspiel aus Wacholder, Piment, Kakao, Pflaume u. weiteren Botanicals. Dreifach destill. Small Batch Gin, hervorragende Qualität, intensives Aroma, runder Geschmack

Ginsanity Gin aus Köln. Leidenschaft, die man schmeckt. In sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Ein nach der klassischen London Dry Methode hergestellter GIN. Handcrafted im klassischen Kupferkessel in kleinen Batches a 60 Flaschen. Von echten GIN- Liebhabern gebrannt. Gemacht für die wahren, die unvergesslichen Momente.



GINSANITY-CGN DRY GIN

Geprägt vom wunderbar frischen Aroma der ganzen Limette. Dazu würziger Wacholder, Ingwer, Koriander, Chili und Pfeffer. Angenehm scharf aber wunderbar weich! Auch PUR ein außergewöhnlicher Genuß.



GINSANITY sloeGIN

Bestimmt vom kräftigen Aroma handgepflückter Schlehen. Verfeinert mit selbstgemachtem Zuckersirup. Der sloeGIN des Ginsanity! Pur aber auch mit Champagner oder Bitter Lemon ein außergewöhnlicher Drink!



GINSANITY BLOSSOM

Holunderblüte, Apfel, Süßholzwurzel und Zitronenmelisse. Die „Blossom“-Variante des Ginsanity! Ein geschmacksintensiver Blütenrausch der Sinne!



GINSANITY WINTER FUSION

Mit den feinsten Aromen der kalten Jahreszeit. Granatapfel, Orange, Zimt, Vanille und Sternanis. Die Winter Fusion des Ginsanity. Mit heißem Apfelsaft der perfekte GLÜHGIN.



GINSANITY PINK DELIGHT

Saftige Himbeeren, dazu die schöne Schärfe der frischen Ingwerknolle. Die „Pink Delight“-Variante des Ginsanity macht Lust auf mehr! Ein fruchtig-frischer Genuß, auch mit Cremant!



Ginsanity Family



Hinweis

Jeden unserer Gins gibt es bei der Cologne Spirits, auch als Mini-Fläschchen in der 50ml Variante!

**In der Region hergestellt,
international anerkannt
und prämiert...**

Frank Ginsberg, der sich mit seinem kleinen Betrieb „Der Ginsberg Edelbrand“ auf feinste Brände, Geiste und Liköre spezialisiert hat, präsentiert den WIN-Gin. „An der GIN-Rezeptur haben wir lange gefeilt. Hauptbestandteil sind natürlich die Wacholderbeeren. Doch das Geheimnis liegt in sieben weiteren Botanicals, wie zum Beispiel einer besonderen Sorte Rosenblüten. Damit haben wir solange experimentiert, bis der Gin unseren Anspruch erfüllte.“



WIN-GIN Premium Dry

Die Idee für den Gin hatte Sohn Jens, der inzwischen Inhaber des „FlairHotels Bergischer Hof“ ist und in den letzten Jahren die Renaissance des traditionsreichen Destillates miterlebt. Frank Ginsberg freut sich, dass sein Sohn jetzt auch an den edlen Tropfen interessiert ist. Die Brennerei gibt es erst seit 2011, doch der Erfolg kann sich schon nach kurzer Zeit sehen lassen: Alle Destillate der Windecker Dorfbrennerei, die seitdem an Prämierungen teilgenommen haben, wurden ausgezeichnet. Nur qualitativ hochwertige Produkte verlassen die kleine Brennerei im denkmalgeschützten Fachwerkhause in Windeck. Das zeigt den guten und einfachen Geschmack der Windecker: „Wir sind stets mit dem Besten zufrieden!“ (frei nach Mark Twain)



Lazy Dodo

The LAZY DODO is originated from Mauritius, in Pamplemousses, a district located in the North West of the island. Our rum is meticulously produced on one the most mesmerizing plantation of Mauritius and is assisted by a savoir-faire of 175 years old.

The rum will develop a particular and unique aroma during its ageing; in French and American oak barrels, during a period going up to 10 years.

After the elaborated and long exchange process of ageing, the cellar Master will blend the rums of different Millesimes.

Displaying its amber highlights with enticing fresh and exotic notes, the palate is well structured, mellow, bearing a citrus, softly sweet yet woody taste.



New Grove

The story of rum is intimately linked to the history of Mauritius. And when you savour rum, you are delving into the very heart of the island's destiny, carried away on the exhalations of an ancient tradition, rediscovering the taste of authenticity...

Heritage and quality make up the quintessence of New Grove.

These Single Estate rums are made from the savoir-faire of the first distillery in Mauritius and truly characterize the spirit of the island: Authentic, warm and welcoming.

Expressive, subtle or with sweetness, New Grove rums suit all tastes and can be enjoyed neat, on ice, or with your favorite cocktail.





Habitation Velier

Habitation Velier wurde im Jahr 2015 von Luca Gargano (CEO Velier, Italien) und einigen der besten karibischen Rum-brennereien realisiert. Die Reihe umfasst verschiedene „Pure Single Rum“. „Pure“ bedeutet, dass der Rum zu 100% in Pot Stills gebrannt worden ist. „Single“ steht dafür, dass der produzierte Rum nur aus einer Brennerei stammt. Die Rums kommen ohne Zugabe von Farb- oder Süßstoffen aus, werden nicht kühlfiltriert und in Fassstärke abgefüllt.



Clairin

Was für die Amerikaner der Moonshine ist, ist „Clairin“ für die Haitianer. So gibt es heute noch rund 500 kleine Brennereien, welche diesen Drink auf ursprüngliche Art und Weise herstellen. Vergleichbar mit einem Rhum Agricole bildet Zuckerrohrsaft die Ausgangsbasis dieser Spirituosen.



Transcontinental Rum Line

Bei der Transcontinental Rum Linie orientiert man sich an der Vergangenheit, als Rum hauptsächlich in Fässern nach Europa gelangte und dort auch noch für weitere Zeit gelagert worden ist. Die Rums dieser Reihe wurden teilweise in der Karibik und teilweise in Europa gelagert. Das Label der Flasche enthält Details über Destillationsdatum, Abfülldatum und die Lagerzeiten in den unterschiedlichen Regionen der Welt.



Rum Sixty Six

Ausdrucksstarker Barbados Rum – Sixty Six Rum aus der Foursquare Destillerie! Die Destillerie ist eine der wenigen Rum Destillieren der Karibik, die noch unter privater Führung Rum produziert. Hier wird noch Zeit und Geld in die Rumproduktion gesteckt! Bei diesen Abfüllungen handelt es sich um einen Blend aus Coffey- als auch den klassischen Pot Stills.



GOLD OF MAURITIUS CLASSIC DARK RUM

Der Dark Rum Gold of Mauritius erhält seinen einzigartigen Geschmack von der Reifung ins südafrikanischen Portweinfässern. Noten von reifen Früchten, Nüssen und Schokolade harmonieren mit feinen Gewürzen und Vanille. Er macht dem Namen „Gold“ alle Ehre.



SOLERA 5 BY GOLD OF MAURITIUS

Solera 5 hat einen reifen, holzigen Charakter. Er ergänzt die Genusspalette des klassischen Gold of Mauritius Dark Rum mit einer intensiven und vollmundigen Sinfonie von Eiche, Malz und einer edlen Süsse.

COLOGNE SPIRITS





Mount Gay Eclipse

Frisches, reines Wasser aus einer eigenen Quelle, die behutsame Destillation und die mindestens 2-jährige Reifezeit in Eichenfässern geben Mount Gay Rum seine goldgelbe Farbe und den unvergleichlich milden, weichen und feinen Geschmack.



Mount Gay Silver

Die Sorte Silver ist die weiße Variante des Eclipse. Klar und aromatisch zugleich bietet Mount Gay Silver einen ausgewogenen, sanften und harmonischen Geschmack nach Zuckerrohrsirup und Bananen mit interessanten Noten von Minze und Zitrusfrüchten.

COLOGNE SPIRITS



Mount Gay Black Barrel

Der Black Barrel Blend enthält einen höheren Anteil an Double Pot Still Destillaten, die zwischen 2 und 7 Jahren gereift sind. Die Veredelung erfolgt in getoasteten Bourbon Eichenfässern, um den Körper zu betonen und die Geschmackskomplexität zu vertiefen.



Mount Gay XO

Ein bernsteinfarbener Blend aus bis zu 12 Jahre in alten Whisky- und Bourbonfässern aus Kentucky Oak gereifter Destillate, mit intensiven Eichennoten mit Aromen von reifen Bananen und Toast, gefolgt von Vanille, Gebäck und Gewürzen.



Mount Gay 1703 Master Select

Der 1703 Master Select ist ein Blend aus Single Column und Double Copper Pot Destillaten – jeweils 10 bis 30 Jahre alt – die vom Master Blender selektiert werden. Jede Flasche wurde per Hand ausgewählt, abgefüllt und individuell gelabelt.



Mount Gay Origin Series Vol. II

Volume 2, The Copper Stills, führt ein in zwei verschiedene Destillationsprozesse. Der eine Rum wurde in einer Copper Column, einer kupfernen Säule, destilliert. Der andere in einer kupfernen Pot Still. Copper Pot ist eine intensive Interpretation der Mount Gay Aromatik, robust in Aroma und Körper. Copper Column ist delikat und weich im Ausdruck.

COLOGNE



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

Kubanischer Rum trifft auf französischen Wein

Pacto Navio ist das Resultat eines auserlesenen Blends, kubanischer Rums. Seine in Sauternes-Fässern abgeschlossene Veredelung verleiht ihm sein unverwechselbares Geschmacksprofil





Brockmans Gin

Der britische Gin setzt auf besondere Botanicals: Blaubeeren und Brombeeren sorgen für einen einzigartig-fruchtigen Geschmack, Mehrfach-Destillation für unerreichte Weichheit. Ein Gin „like no other“.



Ron Cihuatán

Der erste Rum El Salvadors reift in getoasteten Bourbon-Fässern und wird als Solera 8 und 12 abgefüllt. Beide verbindet ein intensives Aroma von Vanille, Karamell, Schokolade und geröstetem Kaffee.

COLOGNE SPIRITS



La Hechicera

Ein kolumbianischer Solera-Rum aus Destillaten zwischen 12 und 21 Jahren, ganz ohne Zusätze oder Farbstoffe. Er setzt auf ein holziges Aroma und Geschmacksnoten von Toffee, Orangenschale und Tabak.



Compagnie des Indes

Der unabhängige Abfüller bereichert die Rum-Welt seit 2014 mit ausgewählten Einzelfassabfüllungen und Fassstärken aus der ganzen Karibik und Lateinamerika. Komplett ungezuckert und frei von Zusätzen.



Barbados Foursquare 18 Jahre

Komplex und elegant kommt diese 18jährige Einzelfassabfüllung in der Nase an, mit Früchten, Karamell und Mandeln. Das Fass der Foursquare-Destillerie wurde speziell für den deutschen Markt abgefüllt.



CDI Panama 9 Jahre

Eine Fassstärke, die mit kräftigen 60,9% in die Flasche kommt. In der Nase eher zurückhaltend, geht der Rum auf der Zunge in die Breite und überrascht mit intensiven Gewürzen, Vanille und Holz.

COLOGNE SPIRITS



CDI Latino

Einer der wenigen Blends von Compagnie des Indes mit Rum aus Guatemala, Trinidad, Barbados und Guyana, entwickelt um Einsteiger behutsam in komplexen Rum einzuführen. Mit 15 Gramm pro Liter gezuckert.



CDI Jamaica Navy Strength

Ein Blend mindestens 5 Jahre alter Jamaica-Rums mit prallen 57% und kräftig-estrigen Aromen. Ohne Zucker oder Zusätze eignet er sich für ausgefallene Tiki-Drinks genauso wie für hochwertige Punches.

Rarities is a collection of old Rum bottles. All bottles are from many years ago and some even go back for more than 100 years. None of the bottles at our booth are still for sale in the way you see them here. We have the bottle with the older label or the one that is no longer produced any more at all. We present you the rarities of Rum history.

On festivals you buy this liquid history by the shot and we will tell it's story. Coins don't apply here, this is all private items.





Grasbrook:

Das Zuckerrohr für die ersten Fässer stammt aus kleinen Fabriken in Nicaragua. Deshalb ist die Melasse noch reich an Aromen und Natürlichem. Bei der Gärung vertrauen wir auch auf die Hilfe von wilden Hefen. Der Grasbrook wird in unbenutzten amerikanischen Weißbierfässern gelagert, sie sehr viel Vanillin enthalten. Der Grasbrook erinnert an süßlichen Toffeegeschmack.



Bockbierbrand

Nach der Bockbiersaison wird das übrig gebliebene Bockbier, welches noch einen hohen Gehalt an Stammwürze hat, in die Destille gefüllt und langsam und schonend destilliert. Der Alkohol wird dabei vom Bier getrennt. Anschließend lagert unser Bockbierbrand im Soleraverfahren im Griesel Bensheim. Er schmeckt wie milder, weicher ungetorfter Whisky.



Cappuccinosahnelikör

Unser Cappuccinolikör wird mit dem besten aus der Milch hergestellt. Der extrem hohe Sahnefetthalt ist der Grund, warum unser Cappuccinosahnelikör so cremig ist und so ein hochviskoses Mundgefühl verursacht. Die Würzung besteht aus Espresso-Bohnen und unserem Jungwhisky.



Heidelbeerlikör

Frische Heidelbeeren und eine schonende Verarbeitung direkt nach der Ernte sorgen für ein frisches Heidelbeerbuket. Der Likör wird nach traditionellem Destillateurhandwerk hergestellt.



Roter Weinbergpfirsichlikör

Der rote Weinbergpfirsich wächst auf den Weinbergen Frankreichs, der Mosel und der Hessischen Bergstraße. Er ist nicht zu verwechseln mit dem weißfleischigen spanischen Platten Weinbergpfirsich „Paraguay“. Das stark fruchtige fast schon an Bonbon erinnernde Aroma ist sehr ausgeprägt in dem Likör. Ideal auch als Aperitif mit Sekt aufgegossen.



Back to the roots

Die Rezeptur stammt aus dem 16 Jahrhundert. Viele Drogen sind heute Apothekenpflichtig geworden. Da der Likör zu herb und bitter geworden wäre hat unser Destillateurmeister die Rezeptur verfeinert und modernisiert. Dennoch ist der Likör sehr bitterlastig geworden. Er beinhaltet viele Wurzeldrogen wie Galgant und Kalmus z.B. Ideal als Aperitif oder als Digestif zu schweren Speisen. Die Verdauungsorgane werden ange-regt und produzieren Flüssigkeiten. Das merkt man schon beim Trinken wie der Speichelfluss angeregt wird. Abgerundet wurde der Likör mit Bensheimer Aperitifwein und Heidelbeersaft. Letzterer verursacht die rötliche leicht ins violette gehende Farbe.



Weinhefebrand:

Weinhefe ist ein Abfallprodukt in der Wein und Sektherstellung. Die Hefe wird vom Wein getrennt um eine Nachgärung zu vermeiden und um den Hefegeschmack zu entfernen. Die Weinhefe ist reich an Alkohol und ätherischem Öl. Diese beiden Stoffe werden bei dem Destillieren von der Hefe getrennt. Weinhefebrand ist ein sehr intensives und Ölhaltiges Destillat. Auch hier wird Rebsortenrein destilliert damit Jede Weinhefe ihr arttypisches Aroma im Destillat entfalten kann. Der Geschmack ist Intensiv aromatisch nach der Rebsorte, belebend, mit frisch hefigem Duftbild, vielschichtig, dicht und füllig am Gaumen, Gut gelungen und lang anhaltend.



Cachaça Ultra Premium Germana da Palha

wird zwei Jahre in französischen Eichenfässern gelagert und zeigt einen einzigartig süßen Geschmack mit leicht holzigen Noten. Dieser Cachaça ist ausgezeichnet zum pur trinken oder für die Zubereitung einer perfekten Caipirinha. Germana da Palha ist eine hervorragende Spirituose, ideal für diejenigen, die einen leichten und feinen Cachaça bevorzugen.



Miel de Tierra Reposado

ist ein außergewöhnlicher Mezcal, der durch seinen delikaten Geschmack mehrfach ausgezeichnet wurde. In der Nase ist diese Spirituose eindrucksvoll mit einem zarten Vanilleduft und edlen balsamischen Noten. Ein leichter Hauch von Weihrauch breitet sich aus und verblasst allmählich. Sein angenehmer rauchiger Geschmack wird von starken Eichennoten geprägt und zeigt einem Hauch von Honig, ohne Zweifel das Ergebnis seiner außergewöhnlichen Lagerung. Sein Abgang ist lang anhaltend, süß und würzig. Miel de Tierra Reposado ist ein elegantes Destillat von unbestreitbar qualitativer Handwerkskunst. Seine ungewöhnliche Sanftheit und Geschmeidigkeit am Gaumen bieten ein unverwechselbares Geschmackserlebnis, das ihn in seiner eigenen Kategorie einzigartig macht.



Belmont Estate Golden Coconut Rum

besteht aus Rum, der 4 Jahre lang in Eichenfässern gelagert wurde. Die Lagerung verleiht ihm eine kräftig dunkle Farbe und Karamell- und Toffearomen. Zudem werden frisch geerntete Kokosnüsse dazu verwendet, ihm feine Kokosaromen zuzugeben, die ihn zu einer unverwechselbaren Spirituose werden lassen.



Velho Barreiro Silver

Trotz des hohen Produktionsvolumens wird der Velho Barreiro Silver zur Verfeinerung für ein Jahr in Holzfässer der Holzart Rose Jequitiba gelagert. Aromen von frischem Zuckerrohr und Bananen bilden die Grundlage für den unverwechselbaren Geschmack des Velho Barreiro Silver. Leicht süßlich liegt er am Gaumen und hinterlässt beim Abgang ein aromatisches Erlebnis, welches kaum ein anderer Cachaça dieser Klasse zu bieten hat. Doch nicht nur im Purgenuss liegen die Stärken des Velho Barreiro Silver. Seine Mixability schätzen nicht nur professionelle Barkeeper. Der Velho Barreiro Silver ist bestens geeignet für klassische Cocktails wie dem Caipirinha, Batidas oder dem Latin Lover. Es ist halt ein Cachaça mit einem sehr hohen Wiedererkennungswert.



Ron Cubaney Tesoro 25 Años

ist einer der ältesten aus dem Hause Oliver & Oliver. Durch das Soleraverfahren, seinem Alter von 25 Jahren und die Verwendung von ehemaligen Bourbon-, sowie französischen Weinfässern bringt dieser Rum eine ganze Fülle aufregender Aromen mit sich. Im Kern sehr dunkel gefärbt, schimmert eine leichte Röte am Rande. In der Konsistenz wirkt er cremig. Süße Noten von Schokolade, Vanille, Toffee, Honig und Früchten zeichnen den Tesoro aus. Auch im Geschmack findet sich eine angenehme Süße, begleitet von Toffee, Bourbonvanille, Kaffee, Schokolade und Fassaromen wieder. Er ist sehr kräftig und bleibt noch lange angenehm weich und zart am Gaumen. Noch nach Stunden ist der Ron Tesoro zu spüren. Pur, begleitend mit einer Zigarre, mit ein paar Tropfen Wasser oder ein paar Minzblättern kann dieser Rum genossen werden.



Ron Cubaney Centenario

ist der älteste der Cubaney Rums aus dem Hause Oliver & Oliver. Ehemalige Bourbonfässer und Weinfässer aus Frankreich werden im Soleraverfahren kombiniert, so dass sich neben der einladenden dunklen Farbe und der cremigen Konsistenz, Aromen wie dunkle Schokolade, Vanille, Kaffee, Honig und Zuckerrohr einstellen. Hinzu kommen Fruchtnoten wie Orange, Pflaume und Mango. Die Holznoten unterstreichen diese kräftigen Aromen zusätzlich. Im Mund und am Gaumen entfalten sich diese Aromen zu einem warmen, kräftigen und komplexen Erlebnis. Ausbalanciert und abgerundet wandern die Aromen in jede Ecke des Mundraumes. Dieser Rum bleibt noch lange im Mund und darüber hinaus noch lange in den Gedanken des Genießers. Er wird pur, mit einer Zigarre oder mit einigen Tropfen Wasser genossen.

COLOGNE SPIRITS



Ron Quorhum 23 Anos Solera

Mahagonifarben schimmert er im Glas und wartet nur darauf genossen zu werden. Er bringt all die dunklen Aromen zum Vorschein, die sich Rumkenner nur erträumen können. In der Nase liegen warme und schwere Aromen, wie Trüffel, Kakao, Südfrüchte und Holz. Sobald der erste Schluck getätigt wurde, ist der Bann gebrochen. Zahlreiche Nuancen kommen zum Vorschein, die den ganzen Mund vereinnahmen. Dazu zählen neben einer sanften Süße, auch bittere Noten, wie sie bei den edelsten Schokoladen vorkommen. Die für die Lagerung eingesetzten Fässer lassen sich problemlos herausschmecken. Bourbon, Portwein, Sherry sind in erster Linie zu benennen. Auch beim Ron Quorhum setzten Oliver & Oliver auf das traditionelle Soleraverfahren. Diesen Rum genießt man am besten natürlich und zimmertemperiert in guter Gesellschaft.



Ron Quorhum 30 Anos Aniversario

Der älteste der Familie Quorhum ist 30 Jahre alt und trägt den unscheinbaren Namen Ron Quorhum 30 años. Oliver & Oliver haben mit diesem Rum einen neuen Maßstab in der Rumherstellung gesetzt. Es steckt so viel Hingabe und Erfahrung in diesem Rum, dass man sie nahezu spüren kann, wenn man nur die Nase über ein mit Ron Quorhum 30 años gefülltes Glas bewegt. Es duftet nach Kakao, Toffee, Kaffee, Tabak, Vanille, Karamell, Gewürzen und Trauben. Sinnflutartig verteilt sich der Geschmack mit all seinen feinen Nuancen im Mund, um sich nach einigen Sekunden, wieder zu einem komplexen Gesamtbild zu vereinen. Nach dem Abgang, bleibt Ron Quorhum 30 años noch eine ganze Weile erhalten, so dass sein edler Geschmack sich weiter im Mund ausbreiten kann, um ganz langsam abzuklingen. Was ihn besonders macht, ist, dass er sehr weich, mild und kräftig zugleich ist.



Ron Unhiq XO

ist eine außergewöhnliche Kreation der renommierten Destillerie Oliver & Oliver. Ein Spitzenprodukt, der von der auffälligen Flasche bis zum kostbaren Inhalt sehr sorgfältig und aufwändig verarbeitet wird und Momente voller Genuss verspricht. Der im Solera-Verfahren hergestellte Rum ist eine Kombination aus exklusivsten, bis zu 25 Jahre altem Rum Destillat. Er hat eine schöne dunkle Mahagoni-ähnliche Färbung und einen angenehmen süßlichen Duft mit Noten von Vanille, Karamell, Schokolade, Sherry und getrocknenen Früchten. Sein Geschmack ist überraschend rund und weich, warm, fruchtig, würzig, mit einem lang anhaltenden Abgang. Dieser edle Rum mit einer ausgezeichneten Qualität und unverwechselbarem Charakter ist ein Muss für jeden Rumliebhaber.



Pisco Acholado Demonio de los Andes

Acholado ist ein Blend aus vier verschiedenen Rebsorten. Muskateller, Quebranta, Albilla und Torontel, vier der meistverwendeten Weinsorten für Pisco in Peru. Alle Weine werden in den traditionsreichen Anbaugebieten Tacamas angebaut, geerntet und verarbeitet. Ruhe, Gelassenheit und viel Erfahrung werden in die Herstellung mit eingebracht, was einen kräftigen und aromatischen Pisco Acholado entstehen lässt. Die Vielfältigkeit der Trauben verhilft dem Pisco zu seiner universellen Einsetzbarkeit. Ob in Cocktails, wie dem Pisco Sour, in Longdrinks oder Pur auf Eiswürfel. Dieser Pisco Demonio de los Andes Acholado wird niemanden enttäuschen



GIN'CA Peruvian Dry Gin

ist der erste peruanische Premium Gin und weltweit der erste Gin, der mit hochqualitativem Zuckerrohralkohol destilliert wird. Für seine Herstellung werden mit Ausnahme von Wacholderbeeren (die nicht in der südlichen Hemisphäre wachsen), nur peruanische botanische Zutaten verwendet. Die pflanzlichen Stoffe, die seiner Herstellung dienen, werden frisch, direkt von kleinen lokalen Produzenten geliefert und sofort verarbeitet. Alle Phasen seines Produktionsprozesses werden schonend, eine nach der anderen, per Hand durchgeführt. Alle Flaschen werden einzeln handetikettiert und vom Master Destillator Eric Rothig López handsigniert. Jede Flasche GIN'CA ist wirklich einzigartig.



Ron Deadhead-Miniaturflasche

DEADHEAD® ist ein einzigartiger preisgekrönter Premium Rum von Iconic Brands, der in der mexikanischen Bundesstaat Veracruz hergestellt wird. Das tropische Veracruz ist eine Region mit einer karibischen Seele, bekannt für seine tiefen Höhlen, hohen Berge, reichlich Regen und fruchtbare, üppige Zuckerrohrplantagen. Rums aus dieser Region gehören weltweit zu den Besten. Dieser erstklassige Rum aus einer Mischung von Zuckerrohrsaft und Melasse wird mit höchster Sorgfalt produziert. Nach seiner langsamen Fermentierung wird der Zuckerrohrsaft zweifach im Pot-Stil destilliert. Anschließend ruht die exquisite Spirituose für sechs Jahre in ausgewählten Eichenfässern und wird zuletzt kunstvoll im Solera-Verfahren geblendet. Das Ergebnis ist ein Rum mit einem unverwechselbaren Charakter und komplexen Geschmacksprofil.



Ron CARTAVIO XO 18 Años

gehört zu den besten und beliebtesten Rumsorten. Die exquisite Spirituose wurde zum 80-jährigen Jubiläum der Firma Cartavio kreiert. Seine vortreffliche Sanftheit, sowie seine strahlende Mahagonifarbe sind das Ergebnis eines langen Lagerungsprozesses. Ganze 18 Jahre ruht diese außergewöhnliche Spirituose in erlesenen Eichenfässern. Cartavio XO verfügt über ein komplexes und anspruchsvolles Bouquet. Eine herrliche Zusammenstellung aus intensiven Aromen von Gewürzen, Nüssen, Vanille, Schokolade, mit einem holzigen Charakter: ein Beitrag der Fässer aus amerikanischer und europäischer Eiche. Sein Geschmack ist sehr delikater und von einer außergewöhnlichen Textur. Köstliche Noten von Toffee, Rosinen, Butterbonbon, tropischen Früchten und Nüssen bleiben lang am Gaumen.



Amazonian Gin Company

Der erste Premium-Gin aus dem Amazonas

Amazon Gin Company ist ein Premium Gin, der 100% mit den besten, frischen pflanzlichen Stoffen aus dem Amazonas-Regenwald destilliert wird. Zu den wichtigsten Botanicals, die ausschließlich von kleinen lokalen Produzenten angebaut werden, zählen amazonische Zitrusfrüchte, Aguaymanto, Camu-Camu, Paranüsse und Sacha Inchi.

An der Nase herrschen frische Zitrus- und Kräuternoten; am Gaumen die kostbare geschmackliche Vielfalt des Amazonas.

Diese außergewöhnliche Spirituose wird per Handarbeit hergestellt und ist sicherlich in seinem Geschmack und Aroma einer der exotischsten Gins auf dem internationalen Markt.

Amazon Gin Company ist ein absoluter Geheimtipp für alle Gin-Liebhaber.

COLOGNE SPIRITS

BOTRAN® AGED RUM

Die Botran Familie gründete Mitte des 20. Jahrhunderts die Marke Botran. Die fünf Brüder kamen aus Burgos, Spanien, mit der Idee, das ideale Klima Guatemalas für die Rumproduktion zu nutzen. Der Rum wird in der geschichtsträchtigen Industrias Licoreras de Guatemala produziert. Die eigenen Zuckerrohrplantagen befinden sich in Retalhuleu, im Süden von Guatemala. Der Rum aus dem Hause Botran wird aus „Virgin Cane Honey“ hergestellt, ein besonderer Zuckerrohrsirup, der eine hohe Qualität besitzt. Der frische Zuckerrohrsirup wird vor der Destillation langsam erhitzt, damit das Wasser verdampft und der wertvolle „Virgin Cane Honey“ entsteht. Die Reifung erfolgt im Solera System, das sich aus Whiskey-, Sherry- und Portweinfässern zusammensetzt, ein einzigartiges System in der Welt der Rums.

BOTRAN RESERVA BLANCA

Heller Glanz im Glas und eine cremige Textur. Der Reserva Blanca reift in neu ausgebrannten, amerikanischen Weiß-eichenfässern und wird danach mit Holzkohle gefiltert. In der Nase eine leichte Vanillenote, der Geschmack süß und trocken, mit Noten von Trockenfrüchten. Im Nachhall leicht holzige Töne und würzige Anklänge.

BOTRAN RESERVA 15YO

Bis zu 15 Jahre lang in vier verschiedenen Fasstypen gereift. Helles Mahagoni mit reflektierenden Highlights im Glas. Komplex und ausdrucksstark. In der Nase getoastetes Holz mit einer leichten Vanillenote im Hintergrund. Grüner Apfel, getrocknete Heidelbeeren, Zitronenschale, und getrocknete Orange. Würziger Geschmack nach Nelken, Zimt und Muskat mit einem Hauch Toffee. Die Süße von Trockenfrüchten, roten Kirschen und Gewürzen.

BOTRAN AÑEJO 12YO

Reift bis zu 12 Jahre lang in Sherryfässern sowie in neuen und in frisch ausgebrannten Whiskyfässern aus amerikanischer Eiche. Mahagoni mit goldenen Highlights. Im Duft sanft und elegant, insgesamt sehr ausdrucksstark. Im ersten Eindruck Vanille, Trockenfrüchte, gerösteter Kakao und Holz. Im Geschmack elegante Noten von süßen Früchten und Vanille. Langes und intensives Finish mit delikaten Noten von Kakao.

BOTRAN SOLERA 1893 18YO

Bis zu 18 Jahre lang in vier verschiedenen Fasstypen gereift. Helles Mahagoni mit goldenen Highlights. Sanft und elegant, sehr ausdrucksstark. Im ersten Eindruck Holz, gerösteter Kakao, Vanille und Süße. Danach Trockenfrüchte, getrocknete Heidelbeeren, ein Duft nach Orangenschale und Gewürzen. Robust und wohlschmeckend. Trocken und gewaltig. Elegante Noten von süßen Früchten, Gewürze wie Muskat, Pfeffer. Langes und sanftes Finish mit delikaten Noten von Kakao.

THE HOUSE OF
ANGOSTURA
EST. 1824

Neben dem „Amargo Aromatico“, der von dem deutschen Mediziner Dr. Siegert in Angostura hergestellt wurde, konnte mit der Jahrhundertwende das erfolgreiche Geschäft mit Angostura Bitter um ein Rumsortiment erweitert werden. Zunächst wurde Rum von anderen Produzenten abgefüllt, aber nach Jahren intensiver Forschung wurde 1945 eine eigene Brennerei eröffnet, womit die erfolgreiche Rumproduktion begann. Bis zum Ende der sechziger Jahre wurden die Produkte schon in über 140 Länder vertrieben und Angostura wurde international für hochwertige Rums bekannt.

ANGOSTURA 1787 PREMIUM AGED

Der Angostura 1787 Super- Premium Rum besteht aus einer Auslese von 15 Jahre lang in gebrannten Eichenfässern gereiften Angostura-Rums. Der mahagonifarbene Blend ist ansprechend ausbalanciert, aus sorgfältig ausgewählten Rum Qualitäten. Der Name 1787 des exquisten Rums erinnert an das Jahr der Errichtung der ersten Zuckermühle in Trinidad, an der berühmten Lapeyrouse Zuckerplantage.

ANGOSTURA 1919 PREMIUM AGED

Der samtweiche, vollaromatische Angostura 1919 erinnert an ein für die Rumin- dustrie der gesamten Karibik höchst bedeutendes Jahr: Als 1932 ein Feuer den Sitz des Rumverbandes zerstört hatte, kaufte Brennmeister Fernandez die verkohlten Fässer – nichts ahnend, dass diese mit kostbarem Rum aus dem Jahr 1919 gefüllt waren. Der Rum wurde vorsichtig verschnitten und „1919 Premium Aged Rum“ genannt.

ANGOSTURA 1824 PREMIUM AGED

Dieser vielfach ausgezeichnete Blend aus zwölf Jahre gereiften Rums braucht nichts als einen anspruchsvollen Genießer. Am Gaumen kraftvoll und doch samtweich mit würzigem Reifcharakter. Im Finale seidig mit scheinbar endloser Länge.



Die strenggläubigen Insulaner von Grenada fertigen seit über 200 Jahren Rum von Hand an. Benannt nach den sechs Kirchengemeinden der Karibikinseln wird Six Saints Rum aus natürlichen, unverfälschten Rohstoffen hergestellt. Verwendet werden nur die erlesensten Zutaten, welche in amerikanischen Ex-Bourbon-Fässern zu einem einzigartigen Rum reifen.

Mit 41,7% vol. Alkoholgehalt präsentiert Six Saints die perfekte Stärke, um ihn auch pur genießen zu können. Ein authentischer Rum mit dem Aroma von tropischen Früchten, getrockneten Kirschen und Kokosnuss. Eine makellose Konzeption, kraftvoll und komplex.



Dark Spiced

Ausgewählte Rumsorten vereinen sich zu einer Melange, die auf erlesene Gewürze und Früchte trifft. Ein komplexes Geschmackserlebnis mit Noten von Mango, Bananen, Zimt, Vanille, dunkeler Schokolade...



Falernum

Inspiriert von verschiedenen alten Rezepten – teils aus dem 18ten Jahrhundert – entstand eine karibischer Rum-Gewürzlikör, geprägt von Mandeln und Limetten gefolgt von einem Feuerwerk aus Ingwer, Nelke und Chili...



Tiki Spiced

Die Hauptakteure: Zimt und Piment in einer absolut gelungen Kombination! Die Jury des German Rum Awards 2017 in Berlin belohnte dies mit einer Gold-Medaille.





Kyrö Napue Rye Gin

Klare Farbe. Pflanzlich und süß, mit den ätherischen Ölen von Mädesüß und einer dezenten Zitrusnote im Aroma. Vollmundig mit dem Geschmack von Kräutern. Mit einem Finish voller pfeffriger Roggen-Würze am Gaumen.



Elephant Gin

Die Farbe ist kristallklar. Der erste Geruch erzeugt ein feines Wacholderaroma, mit einem Unterton von Latschenkiefer und weiteren Kräuternoten. Vielschichtig aber auffallend zart und umfasst florale und fruchtige Noten. Der Abgang ist sanft und hinterlässt eine leicht pikante Note.

COLOGNE SPIRITS



Rum Botucal Reserva Exclusiva

Feiner Magahoni-Farbtön. Komplex nach Früchtekuchen, Rosinen, Kakao, Zimt und Gewürznelken. Vollmundige Schokolade, Karamell und tropische Früchte. Im Abgang dunkle Schokolade und Orange.



RIVO Gin

Lush green slopes, snow-capped peaks and deep blue waters: Distill the essence of Lake Como's spectacular setting and you get RIVO Foraged Gin. Its unique taste comes from select botanicals found in the meadows surrounding this special place in northern Italy. The ingredients are handpicked at secret locations, where local women have gathered herbs and flowers for traditional remedies for centuries. Each of the 12 botanicals used to make RIVO gin is distilled individually and in small batches to create a vibrant and sophisticated composition.



COLOGNE SPIRITS



Im September 2001 eröffneten wir den Cadenhead's Whisky Market Cologne und damit die erste kontinental europäische Niederlassung der Firma Cadenhead LTD, Schottlands ältesten unabhängiger Abfüllers.

Cadenhead bietet wohl in der Zunft der unabhängigen Abfüllern das größte, breiteste und beständigste Sortiment an.

So verfügen wir stets über mehr als 300 unterschiedlicher Abfüllungen aus dem Hause.

Fiel es dem Kenner früher schwer, an die begehrten Abfüllungen zu kommen, die nur hier und das in geringer Stückzahl angeboten wurden, findet er nun bei uns die komplette Produktpalette.



Tasting Notes



COLOGNE SPIRITS





COLOGNE SPIRITS





COLOGNE SPIRITS



Tastings und Masterclasses

Alle Tastings haben nur 30 Plätze – first come – first serve!

Bei uns erwartet Sie ein spannendes Programm mit Tastings und Masterclasses. Soweit verfügbar können Sie sich Tickets für die folgenden Programm-Punkte am Infopoint sichern.

Freitag 16.03.2018

- | | |
|-------------------|---|
| 16:30 – 18:00 Uhr | Gin-Erlebnistasting mit Sebastian Gebert von Ginie.de |
| 18:30 – 19:15 Uhr | Worthy Park Range – Verkostung 5 verschiedener Rums mit Alexander Kong |
| 19:45 – 20:30 Uhr | SPECIAL GUEST Blind-Verkostung (Rum-Classification) mit Nikos Arvanitis (6 verschiedene Rums) |



COLOGNE SPIRITS

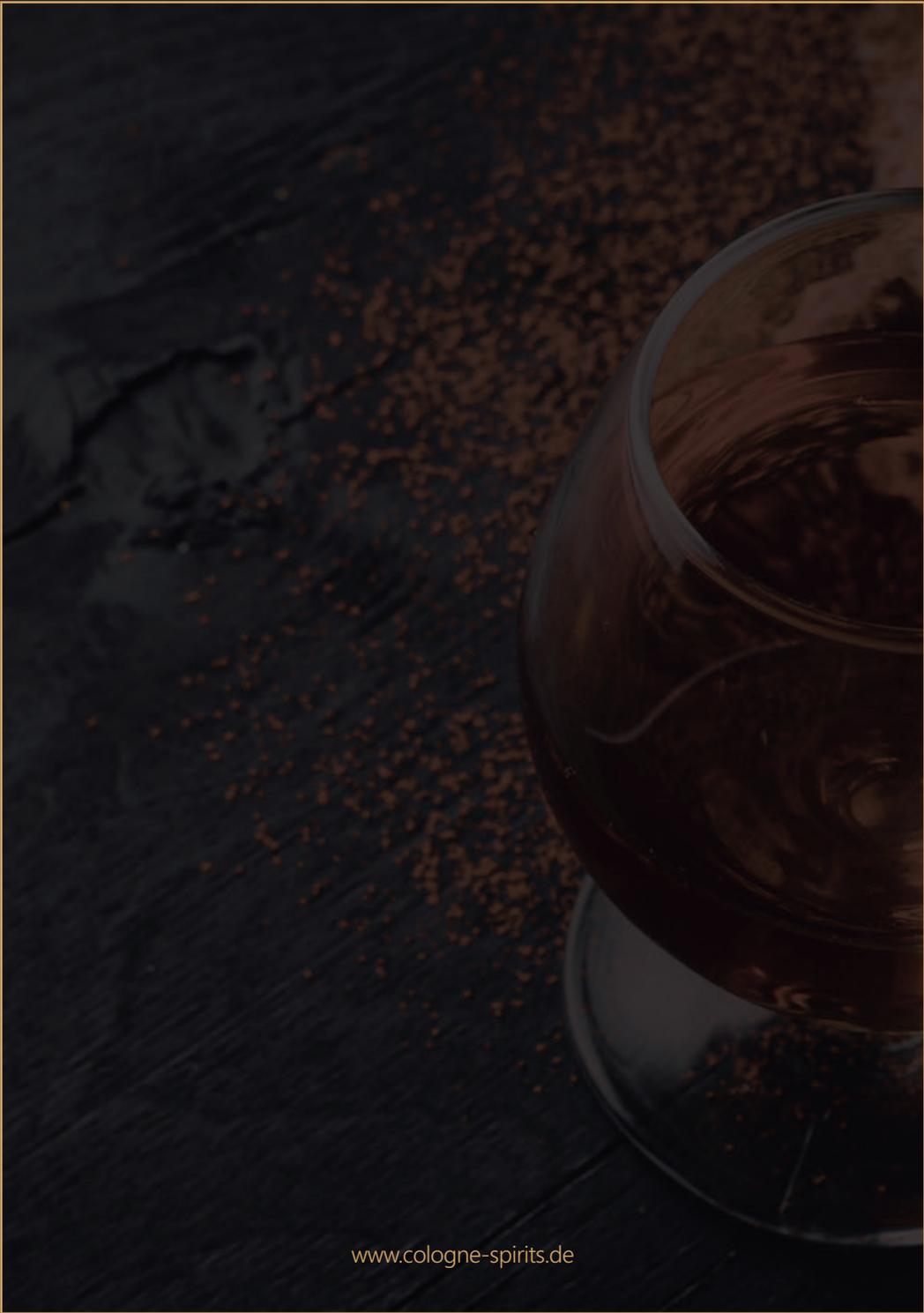
Samstag 17.03.2018

- | | |
|-------------------|--|
| 12:30 – 14:00 Uhr | Rum- und Schokoladenerlebnistasting mit Veranstalter Christoph J. F. Schreiber und Olaf Vortmann (Schokoladenmuseum) |
| 14:30 – 15:15 Uhr | SPECIAL GUEST Rum & Cocktail Masterclass mit Nikos Arvanitis |
| 15:45 – 16:30 Uhr | Havana Club Pacto Navio Masterclass „When Cuban Rum meets French Wine“ mit Christian Balke |
| 17:00 – 17:45 Uhr | Bonpland Rum Tasting „Crafted in the New World – Barrel aged in German Wine Casks“ mit Ronny Hirt |
| 18:15 – 19:00 Uhr | EKTE Spirits Range – Verkostung 6 verschiedener Rums mit Daniel Núñez Bascunan |
| 19:15 – 20:00 Uhr | The House of Angostura – Verkostung 6 verschiedener Rums mit Brand Ambassador Piotr Sajda |

Danke an unsere genussvollen Partner



www.cologne-spirits.de



www.cologne-spirits.de