WIE DEGUSTIERT MAN RUM RICHTIG?

Rum entfaltet seinen vollen Geschmack am besten bei Raumtemperatur. Für die richtige Entwicklung des Aromas wird zudem ein tulpenförmiges Glas empfohlen, das den Duft direkt in die Nähe der Nase leitet. Lassen Sie den Rum nach dem Einschenken in das Glas noch etwa eine Minute atmen. So kann der primäre Alkohol abklingen und die Aromen können sich voll herausbilden. In der Zwischenzeit können Sie das Glas vor einen hellen Hintergrund halten und sich an den einzigartigen Farbnuancen erfreuen. Danach schwenken Sie das Glas leicht um den Rum (hier bitte aufpassen, denn im Gegensatz zum Wein wird nicht das Getränk, sondern das Glas geschwenkt) und riechen aus etwa 3 cm Entfernung am Glas, um die Harmonie und Komplexität der Aromen wahrzunehmen.

Nehmen Sie nun einen ersten kleinen Schluck. Dieser soll Ihren Mund auf den Alkohol vorbereiten. In diesem Moment können Sie auch ein leicht beißendes Gefühl spüren, bevor sich Ihre Geschmackszellen an den intensiven Geschmack gewöhnen. Nun können Sie einen zweiten, etwas größeren Schluck nehmen und sich auf die Entdeckungsreise der einzelnen, reichen Geschmacksschichten begeben. Falls Sie mehrere Rumsorten degustieren, empfehlen wir Ihnen zwischen jeder Sorte den Mund und das Glas mit frischem Wasser auszuspülen.

ANNO P 1518
PALÍRNA U ZELENÉHO STROMU PROSTĚJOV
500 JAHRE TRADITION

PANAMA
5 YEARS OLD
HEFFRON ORIGINAL
MADE OF 5YO RUM
AGED IN OAK CASKS

Der Rum **HEFFRON ORIGINAL** wird in der ältesten Brennerei – Green Tree Distillery – hergestellt. Er wird zu Ehren aller Helden hergestellt, die in der Geschichte unglaubliche Tapferkeit und Entschlossenheit im Kampf für unsere heutige Freiheit in Europa gezeigt haben. Er wurde nach dem Schiff benannt, das nach dem ersten Weltkrieg die Legionäre, die sich bedeutend für die Entstehung der Tschechoslowakei eingesetzt haben, über Panama nach Hause brachte.

Sein Geschmack ist angenehm mild, leicht süßlich, aber dennoch kräftig mit einem leichten Hauch von Vanille und Karamell. Die angenehmen holzigen Töne im Abgang sind der langen Reifung in Eichenfässern zu verdanken. Jeder einzelne Tropfen des Heffron Original reifte 5 Jahre lang in Fässern aus amerikanischem Weiß-Eichenholz in der Partnerbrennerei der Green Tree Distillery in Panama heran.

PANAMA
HERITAGE RUM
HEFFRON 5YO
IMPORTED RUM
AGED IN BOURBON CASKS

Jeder Tropfen dieses Panama Rums reifte 5 Jahre lang in sorgfältig ausgewählten Bourbonfässern, die ihm einen einzigartigen Charakter verliehen.
HEFFRON 5YO RUM – BOURBON CASK genießen Sie am besten bei Zimmertemperatur, bei welcher der trockenere Geschmack mit markanten Holztönen und einem Nachhall an tropischen Früchten vor allem zur Geltung kommt. Obwohl er die gleiche Reifezeit wie Heffron Original im tropischen Klima der Destillerie in Panama verbracht hat, trägt er dank der Verwendung von anderen Fässern ein vollkommen anderes Geschmacksprofil.

PANAMA
PREMIUM RUM
HEFFRON 10YO
IMPORTED RUM
AGED IN RESERVE CASKS

Der Rum **HEFFRON 10YO** reifte 10 Jahre lang in gründlich auserlesenen Sherry-, Bourbon und Kognakfässern heran. Jedes Fass hatte somit genügend Zeit dem Rum seine Einzigartigkeit einzuprägen. Dieser Blend ist ein wahres Meisterwerk, das eine perfekt ausgewogene Palette an Geschmackstönen und Düften in sich trägt. Am besten können Sie sich auf diese geschmackliche Entdeckungsreise begeben, indem Sie den Rum bei Raumtemperatur aus einem tulpenförmigen Glas genießen. Dieser Rum wurde exklusiv für Heffron vom Master Blender Francisco Fernández in der Partnerbrennerei der Green Tree Distillery in Panama hergestellt.

ENTDECKEN SIE DIE VIELFÄLTIGE GESCHMACKSPALETTE DER HEFFRON RUMS AUS PANAMA