# Rum:

... ist ein alter wie beliebter Klassiker unter den Bränden. Er wird pur genossen, in Cocktails verarbeitet sowie zum Backen und Kochen genutzt. Der Geschmack hängt unter anderem von dem Mischungsverhältnis, der Lagerart sowie der -dauer ab. Während sogenannter Flavoured Rum einen Alkoholgehalt von 37,5 Prozent aufweist, können importierte Original-Sorten bis zu 74 Prozent Alkohol enthalten. Er wird aus Melasse des Zuckerrohrs gewonnen, seltener aus frischem Zuckerrohrsaft. Abgewandelte Produkte sind Rum-Verschnitt und Inländer-Rum. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Volumenprozent.
Rum wird in der Karibik, in Mittelamerika, Südamerika sowie den Philippinen, Australien, Madagaskar, Mauritius, Indien, Réunion, den Kanaren, Kap Verde und in einigen anderen Ländern produziert.

Ich bevorzuge den braunen Rum, und genieße diesen wie einen guten Cognac, also pur nur mit etwas Wasser in einem großem Glas oder Cognac-Schwenker.

Es gibt eine Vielzahl an Sorten und Herkünften. Damit ich den Überblick nicht verliere möchte ich hier meine Eindrücke festhalten.

| Marke: | Art: | Herkunft: | Info: | Notiz: |
|---|---|---|---|---|
| Remedy - Spiced | feiner Blend aus | karibischen Rums | Ist ein feiner Blend, aus den Ländern, Trinidad & Tobago, Barbados und der Dominikanischen Republik | eine preiswerte alternative zum ***Don Papa*** |
| Ron Zacapa 23 | Verschnitt von Rums, zwischen 6 und 23 Jahren | Guatemala | wird aus unbehandeltem Zuckerrohrhonig gebrannt, finale Reifung in Sherryfässern | mein erster RUM der zur Passions wurde |

Ein Cocktail
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/rum?rev=1558113703**

Last update: **25.03.2022 18:16**