

Port Narrow – Captain's Blend

Eleganter Blend mit aufwendigem Doppelfinish (Port & Sherry)

- **Herkunft:** Feiner Panama-Rum
- **Alter:** Für 6 bis 9 Jahre in Eichenfässern gereift
- **Charakter:** Fruchtig, angenehm süß, aromatisch-würzig:
Das Finish in Port- und Sherryfässern verleiht dem Rum herrlich fruchtige Nuancen und eine angenehme Süße, während der lange gereifte Panama-Rum eine aromatisch-würzige Komplexität mitbringt.
- **Alkoholgehalt:** 40 % Vol.

Besonderheiten:

- **Doppelfinish:** Aufwendiges Doppelfinish in erlesenen Port- & Sherry-Fässern
- **Feuchte Fässer:** Die Fässer wurden bewusst nicht vollständig entleert, sodass Sherry und Portwein unmittelbar Einfluss auf das Geschmacksprofil des Rums nehmen konnten.
- **Nicht gefärbt:** Natürliche Farbe, frei von Farbstoffen – der dunkle Farbton entsteht durch den Sherry, während der Portwein für eine dezente rötliche Nuance sorgt.
- **Natürliche Süße:** Der Rum enthält keine zugesetzten Süßstoffe oder Zucker – seine angenehme Süße stammt ausschließlich vom hochwertigen PX-Sherry.



Geschmack:

- **Duft:** Überreife Trauben, rote Früchte, Pflaumen, lieblicher Sherry, gehaltvoller Portwein
- **Geschmack:** Süße Trauben, Sherry, reife Früchte, Rumtopf, Schokolade
- **Nachklang:** Langanhaltend nach roter Frucht, Rumtrauben, etwas Holz und Schokolade

Story:

Der königliche Master Blender erschuf den edelsten Rum seines Lebens für die Hochzeit der Königin. Um Piraten zu täuschen, tarnte er die Fässer als Traubenernte. Doch die Bruderschaft der P.N.X. entlarvte den Trick, kaperte die Flotte und schmuggelte den wertvollen Rum weltweit über Port Narrow.



Homepage:

www.portnarrow.de/port-narrow-captains-blend/

FAQs

Was ist Sherry?

Sherry ist ein spanischer Likörwein, der in Holzfässern reift und für seine süßen, fruchtigen oder trockenen Aromen bekannt ist.

Wofür steht PX und was macht ihn besonders?

PX steht für „Pedro Ximénez“, eine Rebsorte, aus der besonders süßer, aromatischer Sherry hergestellt wird. Er verleiht dem Rum natürliche Süße und tiefe, fruchtige Noten.

Warum steht weder „Rum“ noch „Sherry“ noch „Portwein“ auf der Flasche, sondern nur „Spirituose“?

1. EU-Richtlinien zur Weiterverarbeitung von Rum erlauben diese Bezeichnung nicht, wenn weitere Zutaten oder spezielle Verfahren eingesetzt wurden.
2. Begriffe wie „Rum“, „Sherry“ und „Portwein“ sind geschützte Herkunftsbezeichnungen. Deshalb dürfen diese Begriffe nicht offiziell auf dem Etikett stehen, selbst wenn sie im Herstellungsprozess verwendet werden.
3. Die exakte Rezeptur müsste für die Bezeichnung „Rum“ vollständig offengelegt werden – dies ist jedoch unser sorgfältig gehütetes Betriebsgeheimnis.

Warum befinden sich manchmal Ablagerungen am Flaschenboden?

Es handelt sich dabei um Weinstein, der aus dem hochwertigen Sherry stammt. Diese natürlichen Ablagerungen sind ein Zeichen hoher Qualität und beeinflussen den Geschmack des Produkts nicht negativ. Weinstein ist jedoch spürbar und kann leicht zwischen den Zähnen knirschen.

Tipp: Die Flasche nicht schütteln und behutsam einschenken, um die Ablagerungen am Flaschenboden zu belassen.