

## Port Narrow – Captain's Choice

### Premium-Blend mit PX-Sherry-Vermählung

- **Herkunft:** Blend aus Panama und Jamaika
- **Alter:** Bis zu 16 Jahre in Eichenfässern gereift (Panama: 16 Jahre, Jamaika: 2 Jahre)
- **Charakter:** Vollmundig süß und schmackhaft würzig, mit einem feurigen Abgang auf der Zunge.  
Vollmundig und samtig durch den Sherry, süß und würzig, dank des lang gereiften Rums, mit einer leichten, feurigen Note durch den jungen Jamaika-Rum.
- **Alkoholgehalt:** 40 % Vol.

### Besonderheiten:

- **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:** Karamell, Vanillepudding, Sherry, reife Trauben, Pfeffer, Orangenzeste, Honigkuchen
- **Geschmack:** Cremiges Karamell, süße Trauben, Sherry, kandierte Früchte, Zartbitterschokolade, Orangenzeste
- **Nachklang:** Langanhaltend nach reifem Sherry, süßem Karamell, Zartbitterschokolade und roter Frucht

### Story:

Ein verlassenes Schiffswrack taucht mystisch aus dem Nebel vor Port Narrow auf. Captain Narrowbelt und die Crew der P.N.X. gehen an Bord und entdecken dort einen verborgenen Schrein. Dort offenbart ein alter Zauberer das geheime Rezept für einen Rum, dessen Legende später als „Captain's Choice“ bekannt wird.



### Homepage:

[www.portnarrow.de/port-narrow-captains-choice/](http://www.portnarrow.de/port-narrow-captains-choice/)

## 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“ 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“ und „Sherry“ 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.

**Warum Jamaika beim Captain's Choice?** Panama-Rum und PX-Sherry sind sehr süß. Der Jamaika-Rum fügt der Mischung durch seine typisch intensive, etwas wilde Aromatik („Funk“) Charakter und Tiefe hinzu.