



## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE



### RUM SPICED SAILOR JERRY SAILOR JERRY



Amerikanische Jungferninseln /



70cl, 40% Vol.



9601054

Der Name "Sailor Jerry" ist eine Hommage an den Vater der so genannten Old-School-Tätowierkunst in Amerika, Norman Collins. Berühmt wurde der Künstler, als er US-Soldaten auf Hawaii tätowierte. Als er 1973 verstarb, fand man in seinem Nachlass eine Rezeptur für einen Rum, die nun für die Herstellung des Sailor Jerry Spiced verwendet wird. Bei diesem handelt es sich um ein karibisches Melassedestillat, das mit den natürlichen Aromen von Vanille, Karamell, etwas Zimt und Mandel verfeinert und anschliessend noch gelagert wird

#### Degustationsnotizen

pur, "on the rocks" oder für Rum-Cocktails diverse Art, sehr beliebt mit Ginger Beer oder Cola

---

#### Vinifikation

Mit natürlichen Gewürzen aromatisierte Spirituose auf Rum-Basis

---

#### Charakter

in der Nase mit würzigen und süsslichen Aromen. Am Gaumen zeigt er sich leicht cremig mit Noten von Vanille und Karamell, dazu Nelke, Muskat und ein Hauch Zimt. Langes Finish mit dezentem Pfeffer

---