

RUM1823

Swiss Rum

40% vol., 70 cl

NON CHILL-FILTERED

Origine de la matière première:	Mélasse de canne à sucre de Jamaïque
Vieillessement/maturation:	au moins 7 ans dans des Bourbon Casks américains usagés
Couleur:	or intensif
Bouquet:	banane, orange amère, pruneau et muscat, notes grillées, un peu de gingembre
Saveur:	corps riche et voluptueux, orange, bois doux et notes volatiles de bois, caramel. Parfait avec un long final chaleureux.

„En fait“ une toute vieille histoire...

Le nom RUM1823 est un hommage à nos ancêtres qui avaient commencé à distiller en 1823. Selon la chronique cela s'est passé à la ferme « Bergli » en-dessous du Gubel et en-dessus de Menzingen dans le pittoresque Pays de Zoug. Dès lors c'est en 1823 que les fondements de la success-story de la Distillerie Etter et fils SA ont été posés.

Mais comment se fait-il qu'aujourd'hui nous produisons un rhum, pour ainsi dire un « étranger » parmi les eaux-de-vie suisses ? Nos ancêtres avaient commencé à exporter du succulent Kirsch de Zoug il y a fort longtemps – également vers la Jamaïque. A l'époque il était d'usage de faire du troc et le Kirsch Etter était partiellement payé avec du rhum. Cet état de fait nous a incités à distiller un rhum suisse indigène. Le savoir-faire provient de vieux livres de recettes tombés en désuétude et restés secrets que nous avons trouvés dans nos archives.

Pour la production de notre RUM1823 nous utilisons une mélasse de canne à sucre dorée, légèrement brunâtre, naturelle et aromatique provenant d'un petit producteur de canne à sucre jamaïcain. La mélasse de canne à sucre est fermentée et l'alcool ainsi produit est concentré par distillation. S'en suit une maturation de plusieurs années dans les barriques en bois initialement utilisées pour du Bourbon américain. C'est ce qui lui confère son goût incomparable et sa magnifique couleur. Dans les grottes de stalactites des « Höllgrotten » à Baar, la nature produit l'une des eaux les plus pures de Suisse. C'est cette eau « préhistorique » qui anoblit notre RUM1823.

Il aura fallu d'innombrables essais et dégustations pour mener notre RUM1823 à la perfection. C'est à l'occasion de notre jubilé des 150 ans en 2020 que nous avons mis en bouteilles le premier lot. Et d'autres « réserves latentes » dorment dans notre cave. Durant les prochaines années elles mûriront lentement pour devenir une légende.

www.rum1823.ch

Unsere Qualität ist unsere Zukunft

