

For 10. gang holdes der romsmagning!!



Sted: Kaptajn Morgan Pub
Fredag den 19. november kl. 18.30
Pris kr. 225

Ja !! Det er faktisk 10. gang der er romsmagning på Kaptajn Morgan Pub. Det er vist en klar danmarksk rekord!!

Her har vi fundet 7 nye rom som sammen med 1 gammel favorit kommer til smagning.

Der er her tale om rom der har været lagret på egetræstønder i op til 20 år og som kan betegnes som: "slik for voksne".

Ingvar Thomsen der er pubbens egen romspecialist, har udvalgt rommen og kommer og viser billeder og fortæller om hvordan rom laves. Vi smager os igennem Caribien

Der er 32 pladser til smagningen og de sælges efter "først til mølle" princippet. Tilmelding og betaling i pubben.

Bemærk venligst at man ikke vil være i stand til selv at køre i bil fra arrangementet!!!!



1. Captain Morgan Private Stock 40% Puerto Rico

En helt særlig, lagret udgave af Captajn Morgan rom. Den har været lagret i egetræstønder i mindst 2 årt. Findes normalt ikke til salg i Danmark og er indkøbt i udlandet specielt til smagningen



2. Dos Maderas Caribbean Ron Añejo 5+3 år 37,5%

Blended fra Caribien og lagret i Spanien

Master blenderen udvælger nøje mellem de mest eksklusive rom fra Barbados og Guyana. Når den ønskede blanding er fundet, lagre man rommen 5 år i Caribien.

Efter denne del af lagringsprocessen, bliver blandingen sejlet til Spanien. Rommen bliver nu lagret 3 år i særlig udvalgte egetræs fade, som har været brugt tidligere til at modne den internationale prisvindende sherry "Dos Cartados" Oloroso

Denne unikke sammensmeltning af kulturer giver Dos Maderas en harmonisk afrundet smag.



3. Dictador Solera Ultra Premium Reserve 12 år 40% Colombia

Lavet af en blanding af Melasse og inddampet frisk sukkerrørssaft

Destilleret både i kobber pott stils og i stål kolonner og fyldt på egetræsfade der bliver lagret efter solera metoden.

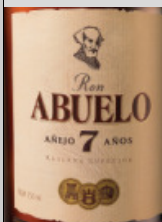
Næsen: intens med blød karamel, honning, tørrede frø, brændt kaffe og egetræ.

Smag: blød og rund med karamel, kakao, honning, kaffe, egetræ med en høj kompleksitet.



4. Barbancourt Réserve 43% 15 år Haiti

Barbancourt romdestilleri - grundlagt i 1862 i det fattigste land i verdensdelen - af en fransk cognac bonde fra Charente - Dupré Barbancourt. Det er stadig efterkomere fra Dupré som driver destilleriet. Rommen er en "Rhum agricole" hvor man bruger frisk sukkerrørssaft til gæringen. Noget af rommen lagres på brugte cognac-tønder.



5. Abuelo Añejo Rum 7 år 37,5%

Panama

Hel nyt produkt i Danmark fra efterår 2010. Produceres i Panama af Varela Hermanos, som oprindeligt har lært romhåndværket i Cuba. Meget rund og blød, lidt til den søde side. Indbegrebet af imødekomende Caribisk rom.

Næse: Fyldig duft, orange og kandis.

Smag: kompleks, sukkeret spiller godt med krydderierne gør rommen spændende.

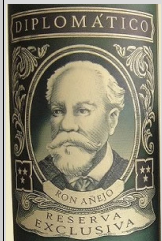
Eftersmag: sød og med karamel



6. Ophimus Ron Dominicano 21 38%

Den Dominikanske Republik

Mange gode "Maestros Roneros" (rommagere) har lært håndværket i Cuba og er siden taget til Den dominikanske Republik og ført arbejdet videre af "den Cubanske stil". Det er også tilfældet med denne romserie Ophimus. Findes i 15, 18, 21 og 25 års udgaver. Her smager vi den 21 årige.



7. Diplomatico 12 År Reserva Exclusiva 40%

Venezuela

Denne rom er endeligt kommet til Danmark. Er dog ikke på hylderne ret mange steder. En kraftig og fyldig rom i stil med El Dorado 15 år. Men med lidt mere af det hele. Kan virke overvældende ved første møde, men allerede i anden sip blød og forførende. Masser sødme og underliggende smag af nødder og mandler.

8. Ron Millonario Solera XO Solera Reserva

Peru 40%

Her er tale om en helt eksklusiv rom. Millionærrommen der i ordinær udgaven er kåret til verdens bedste i 2008 og 09, har her fået en særlig storebror. XO versionen er en Solera af rom fra 15 - 20 år. Det er en af Sydamerikas ældste rom, og fadene er omhyggeligt udvalgt af brand ejer - Fabio Rossi. Kun de allerbedste fade bliver til XO - og det er således en meget limited edition. Der er kun kommet 600 flasker til Danmark og her er en af dem. Vi har tidligere smagt Peruano 8 år og Millonario (den i basten) Her er ældste broder der sætter dem på plads!





Det er de 8 rom vi skal smage.

Rommen serveres som en cognac "straigh" altså uden is og cola, men med 2 cl pr smagsprøve.

Det er en god ide at tage lidt ekstra lomme penge med idet der bliver mulighed for at købe de smagte rom med 15-20 % rabat.

Chek lige Danmarks største rom importør:



www.MacY.dk

Tilmeld dig gratis nyheds mail om Rom og whisky

Check også lige Ingvar Hjemmeside om rom:

www.RomThomsen.dk



tlf 32 53 55 33