

SPIRIT

THE SPIRIT

1423 Magazine
Issue II, Deutschland
2018



1423

WORLD CLASS SPIRITS
WWW.1423.EU



Ein Auszug aus der Produktpalette von
1423

TWO FOR THE ROAD



BEI 1423 BETREIBEN WIR DAS, WAS WIR TUN, MIT LEIDENSCHAFT. WIR HABEN STETS NEUE PROJEKTE IN DER PIPELINE UND WIR MÖCHTEN ALL UNSERE KUNDEN UND KUNDINNEN INSPIRIEREN. WIR SIND ÜBERZEUGT DAVON, DASS MAN MIT ENGER ZUSAMMENARBEIT UND GUTEM AUSTAUSCH SEHR WEIT KOMMT. DESHALB IST ES UNS WICHTIG, DASS UNSERE VERKÄUFER UND VERKÄUFERINNEN IMMER ZEIT FÜR BESUCHE BEI UNSEREN KUNDINNEN UND KUNDEN HABEN, DAMIT DIESE DIE BESTMÖGLICHE BERATUNG ZU UNSEREN PRODUKTEN ERHALTEN.



JOSHUA SINGH,

INHABER UND VERTRIEBSLEITER, INTERNATIONAL VERTRIEB

Joshua ist einer der Gründer von 1423 ApS und er ist seit dem ersten Tag mit dabei. Als Vertriebsleiter kümmert er sich um den gesamten internationalen Verkauf. Joshua verfügt über ein beeindruckendes Wissen über Rum und ihm ist es wichtig, um die Welt zu reisen, 1423 zu repräsentieren und über Rum zu sprechen. Stets hat er eine spannende Geschichte von einer seiner vielen Reisen in die Karibik bereit.

„Rum ist nicht nur mein Job. Er ist mein Hobby und mein Leben. Ich liebe diesen Industriezweig und die Menschen dahinter. Sowohl bei 1423 ApS als auch in dessen Umfeld habe ich einige besonders gute Freunde. Ich bin stolz auf die Arbeit, die wir bei 1423 geleistet haben, und ich bin der Meinung, dass die Kreation von Ron Esclavo noch immer eine unserer größten Leistungen darstellt. Ron Esclavo haben wir das erste Mal im Jahr 2012 herausgegeben und heute besteht die Marke aus vier verschiedenen Flaschen. Dieser süß schmeckende Rum ist sehr beliebt und er hat dazu beigetragen, dass mehr Menschen in Skandinavien damit begonnen haben, Rum zu trinken.“



NINA VORSTER,

PARTNER UND CSO DER 1423 GMBH

Nina ist Mitgründerin der 1423 GmbH Deutschland und leitet den Vertrieb sowie die Events in ihrem Heimatland. Sie und Joshua, Inhaber und Vertriebsleiter 1423 ApS, haben sich im März 2017 auf einer Messe kennen gelernt und schnell eine gemeinsame Leidenschaft entdeckt: Spirituosen. Nicht nur ihre freundliche Art, sondern auch ihre langjährige Erfahrung in Vertrieb und Organisation von internationalen Lebensmittelmessen weltweit, ihr Ehrgeiz und offener Umgang mit Kunden machen Nina als unsere deutsche Partnerin aus.

„Der Spirituosenmarkt ist unendlich, daher ist es mir besonders wichtig, mich mit dem Produkt identifizieren zu können, welches ich vertrete und verkaufe. Bei 1423 stehe ich voll und ganz hinter unseren Produkten und bin ein großer Fan unserer serviceorientierten Unternehmensphilosophie. Ich kann dem Kunden mit gutem Gewissen versprechen, ein qualitativ hochwertiges Produkt zu erwerben und eine gute Beratung sowie Betreuung zu bekommen. Meine persönlichen Lieblinge sind der schokoladige Panama Companero und der süße Ron Esclavo 12. Aber auch für einen guten Pisco (Sour) bin ich jederzeit zu haben!“



Hinter der Bar mit 1423

VEREINT DURCH DIE LEIDENSCHAFT FÜR RUM



ALLES BEGANN AUF EINEM WHISKY-FESTIVAL IM JAHRE 2008 MIT DEN VIER FREUNDEN JOSHUA, BINTU, GLENN UND PARMINDER. IHR GEMEINSAMES INTERESSE GALT DEM WHISKY, ÜR RUM INTERESSIERTEN SIE SICH KAUM. ABER DIES SOLLTE SICH GENAU AN DIESEM TAG ÄNDERN.



Als Joshua, Bintu, Glenn und Parminder dabei waren, die Whisky-Messe zu verlassen, brachte ein Händler sie dazu, Rum zu verkosten, und dies weckte augenblicklich ihr Interesse. Später eröffnete Bintu deshalb Joshua und Glenn, dass es Spaß machen könnte, eigenen Rum herzustellen oder einfach ein Fass Rum von irgendwoher in der Welt zu importieren, ihn in Flaschen abzufüllen, ein eigenes Label aufzukleben und ihn zu verkaufen. Gesagt, getan! Gemeinsam fanden sie ein Fass aus Trinidad und so begann das Abenteuer von 1423 ApS.

Im November 2008 wurde der Rum aus Trinidad in Flaschen abgefüllt. Anfang 2009 waren die Flaschen bereit für die Freigabe und die Jungs feierten die Release in einer Bar in Odense mit Freunden und der Familie. Kurz davor war Parminder, ein gemeinsamer Freund von Joshua, Bintu und Glenn, ebenfalls Teil der kleinen neugegründeten Rumfamilie geworden. Die ersten Flaschen wurden rasend schnell verkauft und die vier Freunde beratschlagten sich. Wie sollte es nun weitergehen? Langsam aber stetig fanden sie Hersteller auf der ganzen Welt, die an das Potential von 1423, dem kleinen neugegründeten, dänischen Vertrieb für Rum, glaubten. Die erste Marke, die vertrieben wurde, war Ron Centenario aus Costa Rica und anschließend kam Bristol Spirits aus England hinzu. Daneben fuhr 1423 mit Private Label-Rum aus Ländern wie

Panama und Indien fort. Thomas, der Buchhalter von 1423, war schon seit längerer Zeit am Rande mit dabei gewesen und sein Interesse für Rum sowie das kleine Unternehmen wuchs. Im Jahre 2012 trat Thomas an Bintus Stelle und wurde somit Teil des Teams und die Firma wurde zu 1423 ApS.

Heute besteht 1423 aus den vier Eigentümern Joshua, Glenn, Parminder und Thomas sowie den vier Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in den Bereichen Vertrieb, Marketing, Buchhaltung und Lager. Der Name 1423 stammt vom ersten Rummfass, das die Freunde 2008 erworben, denn dieser ist den meisten in Erinnerung geblieben. Heute produziert 1423 ApS selbst Rum, und vertreibt mehr als 15 große Brands im Bereich Rum, Whisky, Gin und Tonic/Mixers. Das Leitprinzip von 1423 ist, dass Qualität, Preis, Service und harte Arbeit Hand in Hand gehen müssen. Die Vision der dänischen Rumliebhaber ist es, qualitativ hochwertige Spirituosen in Weltklasse für jeden und jede anzubieten.

Die Geschichte von 1423 ist die Geschichte von einem kleinen Hobby, das sich zu etwas Großem entwickelte. Es ist die Geschichte von fünf Rum-Nerds, die passioniert, interessiert und neugierig sind, und es ist die Geschichte eines kleinen lokalen Unternehmens in Odense, das großen Wert auf gutes Handwerk legt.



*Ron Esclavo XO Cask in einem Glas
von Normann Copenhagen*

Willkommen!



HIER SEHEN SIE EINE ÜBERSICHT ÜBER DIE VERSCHIEDENEN PRODUKTE, DIE IM MAGAZIN ZU FINDEN SIND. EINIGE DER PRODUKTE WERDEN VON 1423 PRODUZIERT, WÄHREND ANDERE PRODUKTE HANDVERLESEN SIND, DAS HEISST, SIE WURDEN VON 1423 SORGFÄLTIG IN VERSCHIEDENEN LÄNDERN AUF DER GANZEN WELT AUSGEWÄHLT – ALLES NUR, UM IHNEN DAS BESTE ERLEBNIS ZU BIETEN.

RUM

- 12** 1423 Compañero
- 14** 1423 Ron Esclavo
- 28** 1423 S.B.S
- 22** Worthy Park
- 24** Rum Magec

GIN UND PISCO

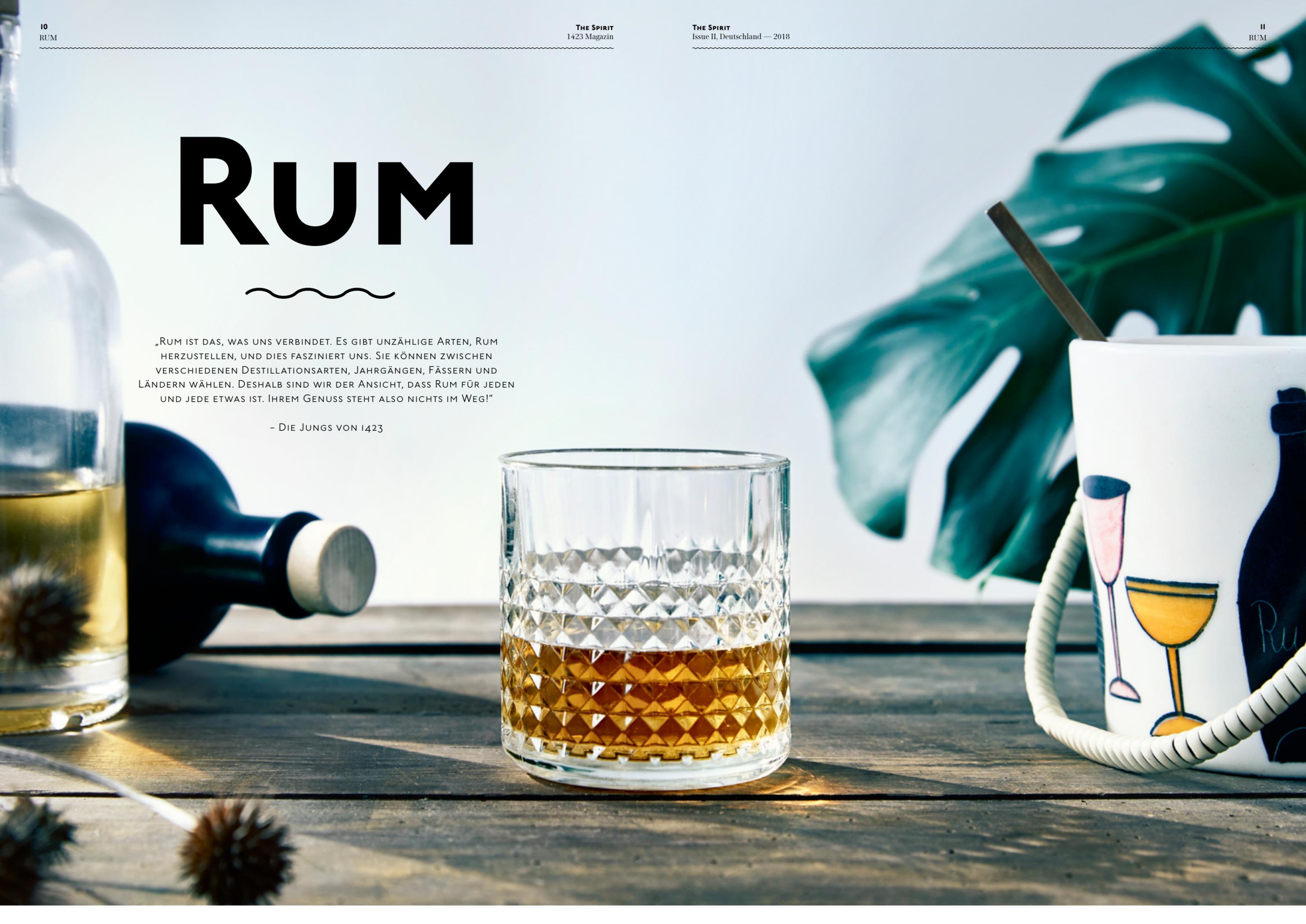
- 30** 1528 Gin
- 32** Sarcay de Azpitia

RUM



„RUM IST DAS, WAS UNS VERBINDET. ES GIBT UNZÄHLIGE ARTEN, RUM HERZUSTELLEN, UND DIES FASZINIERT UNS. SIE KÖNNEN ZWISCHEN VERSCHIEDENEN DESTILLATIONSARTEN, JAHRGÄNGEN, FÄSSERN UND LÄNDERN WÄHLEN. DESHALB SIND WIR DER ANSICHT, DASS RUM FÜR JEDEN UND JEDE ETWAS IST. IHREM GENUSS STEHT ALSO NICHTS IM WEG!“

– DIE JUNGS VON 1423





INFO

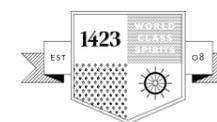
WUSSTEN SIE SCHON?

Im Frühjahr 2017 gewann der Compañero Ron Gran Reserva eine Bronzemedaille am Rhum Fest Paris. www.rhumfestparis.com

Compañero Ron Gran Reserva
von 1423

THE TRUE SPIRITS OF FRIENDS BY THE BOTTLE

COMPAÑERO IST DAS SPANISCHE WORT FÜR KAMERAD UND ES STEHT FÜR DIESE PRODUKTSERIE VON 1423, FÜR DIE GESCHMACK, KOMPLEXITÄT UND ABGANG DIE ZENTRALEN SCHLÜSSELBEGRIFFE SIND. DIE BEIDEN AKTUELLEN PRODUKTE DIESER SERIE, GRAN RESERVA UND ELIXIR ORANGE, SIND BEIDE AUS DER KARIBIK. ES HANDELT SICH BEI IHNEN ABER ERST UM DEN ANFANG EINER PRODUKTSERIE, DIE AUS UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON RUM AUS VERSCHIEDENEN ORTEN DER WELT BESTEHEN WIRD.



COMPAÑERO RON GRAN RESERVA



Compañero Ron Gran Reserva ist die perfekte Verbindung von Jamaika mit Trinidad. Es handelt sich um eine Mischung aus jamaikanischem Pot Still Rum und klassischem Column Still Rum aus Trinidad. Durch die Kombination des kraftvollen Dufts des Jamaika Rums mit dem weichen und eleganten Geschmack des Trinidad Rums erhält der Compañero Gran Reserva einen perfekt ausgewogenen Geschmack mit einem langen Abgang.
Alkohol: 40%
Volumen: 0.7L

COMPAÑERO RON ELIXIR ORANGE



Compañero Ron Elixir Orange ist eine ausgesuchte Mischung aus klassischem Trinidad Rum und tropischen Aromen von reifen Orangen und frischer Kokosnuss. Beim Elixir Orange handelt es sich um einen weichen und köstlichen Rumlikör mit einem warmen und langen Abgang, der Sie an weiße Sandstrände entlang der Karibikküste mitnimmt.
Alkohol: 40%
Volumen: 0.7L

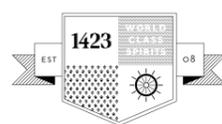
COMPAÑERO RON PANAMA EXTRA AÑEJO



Die 54 % Alkohol sind sehr schön in den Schokoladennoten versteckt, die diesem Panama-Rum Wärme geben.
Duft: Schwere dunkle Schokolade, warme Sahne und ein Hauch von Zitrusfrüchten.
Geschmack: Fast wie Vollmilchschokolade und Kakao. Er ist vom Fass geprägt mit ein klein wenig Orange, aber die Schokolade übertönt das Meiste.
Alkohol: 54%
Volumen: 0.7L

RON ESCLAVO

FROM SLAVERY TO BRAVERY



Die Sklaverei hängt wie eine dunkle Wolke über der Geschichte des Rums und während vieler Jahre war beides untrennbar miteinander verbunden. Rum war nicht nur das Getränk der Sklaven, es war auch eine Währung, mit der die Plantagenbesitzer die Piraten für die Sklaven bezahlten, die auf ihren Zuckerrohrplantagen arbeiten mussten, die nach der Ankunft von Christoph Kolumbus in Amerika entstanden waren. Es sind diese Zuckerrohrplantagen, die zur Entstehung der ersten Rumproduktion der Welt führten.

Mit auf seinen Schiffen hatte Christoph Kolumbus Zuckerrohrbauern von den Kanarischen Inseln, die auf den Inseln von Hispaniola, Puerto Rico, Jamaika und Kuba Zuckerrohrplantagen etablierten. Sie machten mit dem Verkauf des gewonnenen Zuckers auf dem Rücken der Sklaven ein Geschäft. Wiederum wusste sie nicht, was sie mit dem Restprodukt, der nach der Zuckerproduktion zurückblieb, machen sollten. Die Zuckerrohrplantagen breiteten sich in der nahen Umgebung aus und kamen so auch nach Brasilien. Hier gelang es den portugiesischen Plantagenbesitzern den Zuckerrohrsaft zu einem rumähnlichen Getränk zu fermentieren, den sie den Sklaven geben oder an die Piraten verkaufen konnten.

Einige Jahre später eröffnete auf Barbados die erste Rum-Destillerie der Welt und plötzlich war Rum nicht mehr nur etwas, das den Sklaven gegeben wurde. Es war eine Ware, die man exportieren konnte, unter anderem nach England, wo sie bei der Mittelschicht gut ankam. Der frühe Rum, der als „stark und brennend und mit einem unangenehmen Geruch“ beschrieben wurde, nannte man in England „Kill-Devil“. Die Qualität wurde jedoch nach und nach besser und das Getränk verbreitete sich auf dem britischen Markt. Innerhalb von hundert Jahren stieg der Rum-Import nach England von 1000 Litern Rum pro Jahr auf 9 Millionen Liter. Hinzu kam eine unbekannte Menge an Rum, die von Piraten in das Land geschmuggelt wurde. Hiermit hatte der Rum Einzug in die westliche Welt erhalten. Der plötzlich aufgewertete Status änderte für die vielen Sklaven auf den Plantagen jedoch kaum etwas. Ihre gratis Arbeitskraft war weiterhin, und noch bis weit ins 19. Jahrhundert hinein, ein vitaler Bestandteil der Rumproduktion.

An einigen Orten wurde die Sklaverei früher abgeschafft als an anderen. Dänemark und Norwegen gehörten zu den Ersten, die den Handel mit Sklaven aus Afrika in ihren Kolonien im Jahr 1803 offiziell abschafften. Aber die Sklaven blieben Sklaven und auch ihre Kinder wurden weiterhin als Sklaven geboren. Die Britischen Inseln schafften die Sklaverei im Jahr 1833 ab, aber auf Dänisch-Westindien wurde die Sklaverei erst im Jahr 1848 durch den Generalgouverneur Peter von Scholten abgeschafft. Er lebte zusammen mit seiner freien schwarzen Frau Anna Heegaard auf den Inseln und er war, möglicherweise angespornt durch seine Frau, ein großer Verfechter der Abschaffung der Sklaverei. Im Jahr 1847 gelang es ihm schließlich, eine kontinuierliche Abschaffung der Sklaverei durchzusetzen. Dies bedeutete, dass Kinder, die von Sklaven geboren wurden, in der Folge als frei betrachtet werden sollten und dass die Sklaverei im Verlauf der nächsten 12 Jahre hätte abgeschafft werden sollen.

ABER SO KAM ES NICHT...

Bereits im darauffolgenden Jahr brach ein Sklavenaufstand aus und die Sklaven, angeführt von dem Sklaven John Godlieb (genannt General Buddhoe), übernahmen die Kontrolle über die Stadt Frederiksted auf Sct. Croix. Peter von Scholten nahm die Sache anschließend in die Hand. Er ging nach Frederiksted, um mit den Sklaven zu verhandeln, und obwohl er hierzu nicht berechtigt war, gab er die Sklaven frei und schaffte die Sklaverei zum großen Schrecken der Plantagenbesitzer und der Westindischen Regierung ab. Anschließend musste Peter von Scholten Dänisch-Westindien im Schutz der Nacht verlassen.

Ron Esclavo „der Rum der Sklaven“ gedenkt der Sklaven, die den höchsten Preis dafür bezahlen mussten, dass der Rum sich bereits im ersten Produktionsjahr rasant ausgebreitet hat, und derer, die aufstanden und gegen die Sklaverei kämpften. Auf sie alle stoßen wir heute an. Ron Esclavo from slavery to bravery!



Ron Esclavo XO Cask
von 1423



World Class Spirits

Ron Esclavo ist eine Serie mit Solera Rums aus der Dominikanischen Republik gemischt mit Oliver y Oliver. Beim Solera-Verfahren werden jüngere und ältere Spirituosen miteinander mithilfe eines Pyramidensystems gemischt, wodurch das Endprodukt ein Blend aus verschiedenen Altersgruppen ist. Die vier Rums der Serie Ron Esclavo sind süß, weich und mild und sie verfügen über eine Vanille-, Karamell- und – dank der Lagerung in amerikanischen Eichenfässern – Eichennote. Kennzeichnend für das Design der Flaschen ist ein schlichter und minimalistischer Stil. Während für die ersten drei Produkte, Ron Esclavo 12, 15 und XO durchgängig die Farbe Bronze steht, kommt Ron Esclavo XO Cask in einer schönen und schwarzen Steinflasche.

Ron Esclavo

RON ESCLAVO 3ER- UND 4ER-GESCHENKBOXEN



Die Serie Ron Esclavo ist in zwei unterschiedlichen Geschenkboxen erhältlich: Ron Esclavo mit 3 Stück und Ron Esclavo mit 4 Stück. Die 3er-Geschenkbbox enthält die drei Ron Esclavo in 5-cl-Miniflaschen, also den Ron Esclavo 12, den Ron Esclavo 15 und den Ron Esclavo XO. Die 4er-Geschenkbbox enthält die gleichen drei Ron Esclavo Rum plus den Ron Esclavo XO Cask, der bei einer Fassstärke von 65% abgefüllt wurde. Alle Miniflaschen der 4er-Box sind zudem auch als 20-cl-Flaschen erhältlich. Die Ron Esclavo Geschenkboxen sind eine einzigartige Gelegenheit, um die beliebten Solera Rums aus der Dominikanischen Republik gemischt mit Oliver y Oliver zu testen und zu vergleichen. Duft, Geschmack und Alkoholgehalt variieren bei den verschiedenen

Ron Esclavos, aber ihnen allen ist gemein, dass sie Vanille- und Karamellnoten enthalten.

Alkohol: 40% (im Durchschnitt, 3 Stk.)
Alkohol: 46,25% (im Durchschnitt, 4 Stk.)

RON ESCLAVO 12



INFO

WUSSTEN SIE SCHON?

Im Frühjahr 2017 hat der Ron Esclavo 12 eine Silbermedaille sowie "Best in Class" am Rhum Paris Fest gewonnen.
www.rhumfestparis.com

Ron Esclavo 12 ist der erste Rum in der Serie Ron Esclavo.

Es handelt sich um einen Blend aus Rums, die bis zu 12 Jahre alt sind. Sowohl der Geschmack als auch der Duft sind süß und weich nach Vanille, Karamellbonbon und ein wenig nach verbrannter Eiche. Der Abgang ist lang und köstlich.

Alkohol: 40%
Volumen: 0.7L

RON ESCLAVO 15



Ron Esclavo 15 ist der zweite in der Esclavo-Serie und es handelt sich um einen Blend aus Rums, die bis zu 15 Jahre alt sind. Er hat einen besonders weichen und lieblichen Geschmack und eignet sich perfekt für Anfänger. Zudem hat er einen Duft nach süßer Vanille und einen Geschmack mit Karamellbonbon-, Honig-, Vanille- und Zimtnoten sowie einem leicht würzigen Abgang.

Alkohol: 38%
Volumen: 0.7L

RON ESCLAVO XO



Ron Esclavo XO ist die Nummer drei in der Rumserie Ron Esclavo. Seine dunkle Farbe verrät, dass es sich um einen Blend aus Rums handelt, die bis zu 23 Jahre alt sind. Ron Esclavo XO hat einen runden und würzigen Duft nach Vanille, Karamell und ein wenig nach Backpflaumen sowie einen süßen Geschmack nach Vanille, Honig, Karamell und Zimt. Der Abgang ist lang und würzig und die zusätzlichen Prozent Alkohol verleihen dem Geschmack Power, wodurch die Geschmacksnuancen von Ron Esclavo XO auf schönste

Weise entfaltet werden.
Alkohol: 42%
Volumen: 0.7L

RON ESCLAVO XO CASK



Ron Esclavo XO Cask ist 'the grand Finale' in der Serie Ron Esclavo. Es handelt sich um den gleichen Rum wie den Ron Esclavo XO, aber der XO Cask wurde bei einer Fassstärke von 65% abgefüllt. Der Duft ist rund und sehr würzig nach Vanille, Karamell und ein wenig nach Backpflaumen und er hat einen warmen und köstlichen Geschmack nach Vanille, süßem Karamell und Eichenholz. Beim XO Cask handelt es sich um einen sehr warmen und kräftigen Rum mit einem Abgang, der niemals zu enden scheint.

Alkohol: 65%
Volumen: 0.5L

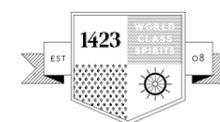


Single Barrel Selection
von 1423

SINGLE BARREL SELECTION



SINGLE BARREL SELECTION VON 1423 IST DURCH DEN WUNSCH ENTSTANDEN, EINZIGARTIGE QUALITÄT UND ERLESENEN GESCHMACK ANZUBIETEN, DER IHNEN HÖCHSTEN GENUSS BEREITET.



S.B.S steht für Single Barrel Selection. Jedes Fass ist handverlesen und es gibt von jedem Produkt nur eine begrenzte Anzahl von Flaschen, wobei die Anzahl der Flaschen vom Inhalt des Fasses abhängt. Derzeit gibt es neun verschiedene Rums in der S.B.S-Serie sowie eine 4er-Box mit vier 20-cl-Flaschen Trinidad Rum aus der Caroni Destillerie. S.B.S Fiji und S.B.S Belize sind die

ersten zwei Rums in der S.B.S-Serie und sie kamen 2015 auf den Markt. Im Jahr 2016 sind die sechs neuesten S.B.S sowie die 4er-Box lanciert worden, die alle bei Fassstärke abgefüllt wurden. Alle S.B.S-Produkte werden in einer schönen Geschenkbox geliefert.

S.B.S FIJI 2003



S.B.S Fiji wurde aufgrund seines kräftigen Geschmacks für diese Serie ausgewählt, der ihn von vielen anderen Rums unterscheidet. Von diesem 12 Jahre alten Rum, der in der South Pacific Distillery im Jahr 2003 destilliert und 2015 in Dänemark abgefüllt wurde, wurden 222 Flaschen hergestellt. Die South Pacific Distillery entstand 1979, um die große Einfuhr ausländischer Spirituosen zu ersetzen. Neben Rum produziert South Pacific auch Gin und Whisky.

Da auf den Fidschis die Produktion von Zucker lange Zeit eine der wichtige Einnahmequellen darstellte und folglich alle Zutaten immer in großen Mengen vorhanden waren, war es für die South Pacific Distillery eine Selbstverständlichkeit, im Jahr 1979 mit der Rumproduktion zu beginnen. Zudem sind die Wetterbedingungen auf den Fidschis ideal für die Lagerung von Rum.

S.B.S Fiji ist ein klassischer Pot Still Rum mit einem starken und kräftigen Geschmack. Es ist einer der eher trockenen Rums der S.B.S-Serie.

Alkohol: 46%
Volumen: 0.7L

S.B.S. TRINIDAD 1991



S.B.S. Trinidad 1991 ist eine Single-Cask-Abfüllung mit nur 224 Flaschen. Er wird von Trinidad Distillers Limited (T.D.L) produziert, Heimat des Angostura. Seit den 1940er-Jahren verwendet T.D.L ein Säulenbrennverfahren zur Destillation. Es wird ausschließlich Zuckerrohrmelasse für die Fermentierung verwendet. Zudem wird ein eigener Hefestamm gezüchtet, der dem Rum besondere Charakteristiken verleiht.

Duft: Die 66,2 % sind gut in der Nase versteckt. Es gibt warme Noten von trockener Banane im Duft sowie im Geschmack.

Geschmack: Leichte Tannin-Note, viel Eiche. Die Trockenheit kommt schleichend und langsam. Es gibt eine undefinierbare Bitterkeit. Im Abgang ist ein Hauch von trockenem Gummi zu spüren.

Alkohol: 66,2%

Volumen: 0.7L

S.B.S GUYANA 1998



S.B.S. Guyana 1998 ist eine Single-Cask-Abfüllung mit nur 157 Flaschen. Der Rum wurde im berühmten Double Wooden Pot Still der Port Morant Distillery gebrannt. Der Pot Still stand in der Uitvlugt Distillery als der Rum destilliert wurde, weshalb die Brennerei auf dem Flaschenetikett angegeben ist. Uitvlugt wurde im Jahr 2000 geschlossen und zur Diamond Distillery verlegt. S.B.S. Guyana 1998 ist ein 19 Jahre alter Rum, der 7 Monate in Dänemark in Oloroso-Fässern aus Montilla Moriles in Spanien sein Finish bekommen hat.

Duft: Ester springt in die Nase, ganz leichte Karamellnote, getrocknete Feigen und etwas getrocknete Orangen. Als nächstes Muscovado-Zucker, wenig Kaffee, ein wenig dunkle Schokolade und Backpflaume.

Geschmack: Der Alkohol trifft sofort hart. Viel Holz und trockene Eiche, aber ohne knochentrocken zu sein. Leichte Säure und eine wenig Bitterkeit. Mit leichten Noten von Irish Coffee, die aber früh im Mund verdunsten. Salzige Note mit einem Hauch von Honig und

leichtem Rauch.

Alkohol: 62,4%

Volumen: 0.7L

S.B.S BARBADOS 2008



S.B.S. Barbados 2008 ist eine Single-Cask-Abfüllung mit nur 371 Flaschen. Der Rum wurde in der Foursquare Distillery auf Barbados im Jahr 2008 hergestellt und in Dänemark im November 2017 abgefüllt. Es ist ein Rum aus Melasse, der 8-9 Jahre alt ist. S.B.S. Barbados 2008 hat sein Finish 12 Monate in Fässern in Dänemark erhalten, in denen vorher 5 Jahre alter Marsala gelagert hat.

Duft: Die 55 % Alkohol kommen in dem Duft ordentlich zum Ausdruck, aber ohne aufdringlich zu sein. Der Marsala trifft die Nase zuerst, dann getrocknete Orange und Muscovado.

Geschmack: Trockene Tannin-Note, grüne Bananen, getrocknete Feigen, Milchschokolade, gebrannter Rohrzucker, viel Fass. Der Marsala liegt als leichter Abgang im Mund.

Alkohol: 55%

Volumen: 0.7L

S.B.S VENEZUELA 2004



S.B.S. Venezuela 2004 ist eine Single-Cask-Abfüllung mit nur 248 Flaschen. Der Rum wird von CACSA destilliert, einer Firma in Venezuela, die mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Rohstoffen für Spirituosen besitzt. CACSA befindet sich in San Felipe im Bundesstaat Yaracuy in Venezuela. Venezuela ist ein wichtiger Spirituosenmarkt, sowohl in Bezug auf Rum als auch auf Scotch Whisky. In der Stadt Ciudad Bolívar in Venezuela wurden die ersten Nüsse, Rinden und Gewürze für den (ursprünglichen) medizinischen Bitter aus Angostura gemischt.

Duft: Fantastisch freundlich und zuvorkommend. Es gibt einen leicht süßlichen Duft von Baker Street-Süßwaren, überreifen Äpfeln und Zimt – fast weihnachtlich. Darüber hinaus gibt es trockene Noten von Aprikose und Earl Grey.

Geschmack: Trocken, aber keine überwältigende Eiche. Fast wie ein gebrannter Irish Coffee, wo der Zucker nicht aufhört und in tieferen Tönen fortsetzt und in einem cremigen Ganzen mit Untertönen von Dulce de Leche endet.

Alkohol: 58,9%

Volumen: 0.7L

S.B.S BELIZE 2006



S.B.S. Belize 2006 ist eine Single-Cask-Abfüllung mit nur 269 Flaschen.

Der Rum wurde von Travellers Liquors gebrannt. Die Geschichte von Travellers begann im Jahr 1953, als Jaime Omario Perdomo Sr. eine Bar mit dem Namen Travellers in Belize eröffnete. Omario machte seinen eigenen Rum, den er Travellers nannte. Die Leute liebten seinen Rum so sehr, dass er mit seinem Partner Luis Alberto Espat einen Vertrag für den Bau einer Brennerei schloss. Leider endete die Zusammenarbeit 1989, aber die Brennerei Travellers Liquors ist weiterhin im Besitz von Omarios Familie.

Duft: Sehr süß und würziger Duft mit milden geräucherten Noten.

Geschmack: Der Alkohol hat einen leichten und trocknenden Effekt im Mund, nicht damit zu verwechseln, dass er trocken ist. Es gibt Noten von Süßholz und gerösteten Mandeln und einen langen Nachgeschmack, der sich weiter zu einem trockenen und rindenartigen Finish entwickelt.

Alkohol: 64,7%

Volumen: 0.7L

More from The
S.B.S Family

S.B.S BELIZE 2005



Alkohol: 46%
Volumen: 0.7L

S.B.S BARBADOS 2000



Alkohol: 54%
Volumen: 0.7L

S.B.S GUYANA 1988



Alkohol: 51,8%
Volumen: 0.7L

S.B.S JAMAICA 2000



Alkohol: 58,9%
Volumen: 0.7L

S.B.S JAMAICA 2006



Alkohol: 58,4%
Volumen: 0.7L

WHERE QUALITY AND EFFICIENCY IS THE TRADITION

“DEEP IN THE HEART OF LLUIDAS VALE SITS THE WORTHY PARK ESTATE.
PROTECTED BY THE SURROUNDING MOUNTAIN RANGES AND
ENCOMPASSED BY LUSH AND FERTILE TERRAIN; IN THE ACRES AND ACRES
OF SUGAR CANE FIELDS IS WHERE IT ALL BEGINS.”



Worthy Park Estate auf Jamaika

EIN BESUCH BEI WORTHY PARK

Ein Besuch bei Worthy Park Estate ist eine Reise zurück in eine Zeit, als die Landschaft von Jamaika noch unberührt war. Worthy Park sieht immer noch wie zu ihren Anfangszeiten im Jahr 1670 aus, als Lt. Francis Price sie für seine Verdienste für Cromwell, während der englischen Eroberung der Insel gegen die Spanier 1655, erhielt. Worthy Park liegt im Lluidas Tal im Zentrum von Jamaika weit weg vom Touristenmekka und den weißen Sandstränden. Wenn Sie in Worthy Park stehen, sind das Einzige, das Sie sehen können, schöne Täler, die sich mit den sanften Bergketten verbinden, die über die im Wind schwankenden Zuckerrohrfelder wachen.

DIE PRODUKTION AUF WORTHY PARK

Bei dieser Destillerie, die zu 100% in jamaikanischem Besitz ist, kann man definitiv von authentischem und traditionellem Jamaika Rum sprechen, der direkt vom Feld ins Glas kommt ("from field to glass"). Worthy Park erntet ihr Zuckerrohr selbst und produziert ihre eigene Melasse, zudem wird der Rum selbst destilliert, in Flaschen abgefüllt und gelagert – jeder einzelne Schritt der Produktion findet auf Worthy Park statt. Worthy Park Estate hat seit 1720 Zuckerrohr angebaut und Zucker produziert. Seither ist sie im Besitz von nur drei Familien gewesen, von denen die derzeitigen Besitzer, die Clark Familie, Worthy Park seit 1918 besitzt. Neben Zuckerrohr

werden auch andere Kulturen auf Worthy Park geerntet und zudem Rinder gehalten, aber von den über 10.000 Hektar Land werden etwa 40% für die Kultivierung von Zucker verwendet. Die Zuckersaison in Jamaika dauert von Januar bis Ende Juni. Da in der Hauptsaison rund um die Uhr gearbeitet wird, werden die restlichen Monate des Jahres für eine umfassende Wartung aller Geräte und bevorzugte Methode für die Ernte des Zuckerrohrs ist Handkraft, aber in den letzten 20 Jahre wurden auf Worthy Park zur Ergänzung auch Erntemaschinen verwendet, um die tägliche Arbeit zu unterstützen.

EIN ERFOLGREICHES COMEBACK...

Es gab einige Jahre, in denen sich Worthy Park vollständig aus dem Rum-Handel zurückgezogen hatte, aber im Jahr 2004 entschied die Familie Clark, dass Platz für eine neue Serie von Jamaika Rum mit den hochwertigen Zutaten von Worthy Park vorhanden ist, und in der Folge zeigte sich, dass dies die Geschichte des Rums in Jamaika verändern würde. Im Jahr 2005 war die neueste Destillerie fertiggestellt und 2007 wurde die Rum-Marke Rum-Bar lanciert, die aus den drei Rums White Overproof, Gold und Rum Cream besteht. Weder White Overproof noch Gold enthalten Zusätze von Zucker, Aromen oder etwas anderem.

WORTHY PARK SINGLE ESTATE RESERVE



Worthy Park Single Estate Reserve ist ein authentischer und traditioneller Jamaika-Rum. Single Estate Reserve ist in einmal verwendeten American White Oak Ex-Bourbon-Fässern 6-10 Jahre gereift. Dieser Pure Single Rum präsentiert die einzigartige Komplexität und den unverwechselbaren Geschmack von Worthy Park Rum.

Alkohol: 40%
Volumen: 0.7 L

WORTHY PARK RUM-BAR SILVER



Dieser brandneue Rum-Bar Silver ist süß und gleichzeitig durchdringend, da es sich um einen sogenannten „un-aged“ Jamaika Rum handelt. Dies ist ein 100% Pot Still Rum, der auf Melasse basiert und der keine Zusatzstoffe enthält. Er verfügt über einen Duft nach tropischen Früchten, vor allem Bananen, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und Vanille. Der Geschmack ist süß – sowie reich an Banane und mit buttriger Note. Der Abgang ist kräftig und andauernd und klingt mit Eukalyptus aus.

Alkohol: 40%
Volumen: 0.7 L

WORTHY PARK RUM-BAR GOLD



Rum-Bar Gold ist 100% traditioneller Jamaican Pot Still Rum, der in amerikanischen Bourbonfässern gelagert wurde, die nur ein einziges Mal verwendet wurden. Es ist ein erstklassiger Blend, bei dem der jüngste Rum mindestens vier Jahre alt ist.

Duft: Nach der Süße von Bananen sowie bitteren Äpfeln.

Geschmack: Fruchtnoten dominieren den Geschmack, während die Lagerung in amerikanischen Bourbonfässern mit milden und weichen Noten von Eichenholz und Vanille ebenfalls ihre Spuren hinterlassen hat. Langer, vollmundiger und trockener Abgang mit einem Hauch von Eukalyptus.

Alkohol: 40%
Volumen: 0.7L

WORTHY PARK RUM-BAR RUM CREAM



Rum-Bar Rum Cream ist ein erstklassiger Blend aus Jamaica Rum und 100% Sahne. Rum Cream verfügt über einen weichen und angenehmen Geschmack mit Noten von Bananen und weiteren tropischen Früchten, die perfekt mit dem reichen Geschmack der Sahne harmonieren und für einen eleganten und köstlichen Abgang sorgen.

Alkohol: 15%
Volumen: 0.7L & 0.2L

WORTHY PARK RUM-BAR RUM WHITE OVERPROOF



Dieser weiße Rum mit 63% ist eine Mischung aus drei „un-aged“ Pot Still Rums und gehört zur Kategorie Overproof. Der Begriff Overproof wird für Spirituosen mit einem hohen Alkoholgehalt von über 50% verwendet. In Jamaika handelt es sich bei ca. 90% aller Rum-Verkäufe um weißen Overproof Rum.

Duft: Durchdringender Duft, da es sich zu 100% um Pot Still Rum handelt. Er wird von Banane dominiert mit einem schönen Gegengewicht durch andere exotische Früchte und frisch geschnittenes Gras.

Geschmack: Fruchtiger und exotischer Geschmack mit viel Power unterstützt von klassischen und grasigen funky-jamaikanischen Noten mit einem langen „Overproof“-Abgang.

Alkohol: 63%
Volumen: 0.7L



Trauben aus Südspanien.

“GENIESSEN SIE EINEN TROPFEN SÜDSPANIENS MIT RUM DER DESTILLERÍAS LA CORDOBESA, DIE MIT SEHR ALTEN KUPFERBRENNBLASEN AUSGESTATTET IST, DIE NOCH HEUTE ZUR TRADITIONIELLEN DESTILLATION GENUTZT WERDEN.”



1902 gründete Kommandant Rafael Cruz Conde die gleichnamigen Weinkeller mit dem Ziel die besten Weine der Montilla-Moriles Gegens herzustellen. Dank intensiver Aktivität, wuchs Cruz Conde rasch zu einer der wichtigsten Weingüter, mit einer hervorragenden Infrastruktur heran.

1925 wurde Cruz Conde zum offiziellen Lieferanten des Königshauses ernannt und genoss somit nationale Anerkennung. Seitdem erhielt das Weingut unzählige Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben in beispielsweise Belgien, Deutschland und Frankreich.

In den 30ern errichtete Cruz Conde die eigenliche Brennerei “Destillerías La Cordobesa” als Zusatz zur Weinherstellung. Die Brennerei ist mit zwei sehr alten Kupferbrennblasen ausgestattet, die noch heute zur traditionellen Destillation genutzt werden. Die Kombination aus traditionellen Techniken und modernen Technologien ermöglicht ein breites Wein- und Spirituosenangebot mit traditionellem Geschmack und hohem Qualitätsstandart.

RUM MAGEC
RON AÑEJO XO, PEDRO XIMENEZ



Ron Añejo XO PX ist ein 15 jähriger Solera Rum, der sein Finish in 60 bis 115 Jahre alten Pedro Ximenez Fässern bekommen hat.

Duft: Intensive Aromen, typisch für eine lange Fassreifung. Kraftiges Rosinenaroma mit zarten Mandel-, Orangen und Holznuancen.

Geschmack: Samtiger erster Eindruck. Angenehme Süsse die an Toffee, reife Bananen, Orangen und Trockenfrüchte erinnert.

Alkohol: 40%

Volume: 0.7L

RUM MAGEC
RON AÑEJO XO, OLOROSO



Ron Añejo XO Oloroso ist ein 15 jähriger Solera Rum, der sein Finish in 60 bis 115 Jahre alten Oloroso Fässern bekommen hat.

Duft: Intensive Aromen, typisch für eine lange Fasslagerung. Stark und elegant.

Smag: Saftiger, einzigartiger Geschmack dank Oloroso Finish.

Alkohol: 40%

Volume: 0.7L

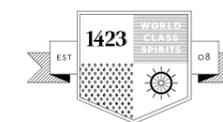


24 DAYS OF RUM



„BEGEBEN SIE SICH AUF EINE REISE DURCH DIE SPANNENDE WELT DES RUMS MIT 24 MINIFLASCHEN MIT 20 ML QUALITÄTSRUM. WIR BETRACHTEN DEN RUM-KALENDER ALS EINE ART RUM-SCHULE, IN DER SIE SOWOHL BERÜHMTE MARKEN UND UNBEKANNTE SCHÄTZE ERLEBEN WERDEN, DIE NUR IN DIESEM KALENDER ENTDECKT WERDEN KÖNNEN. DIES MACHT DEN INHALT DES KALENDERS EINZIGARTIG UND ZU EINEM MUST-HAVE FÜR JEDEN RUM-NERD DA DRAUSSEN!“

- DIE JUNGS VON 1423



DAS KONZEPT

Sie erhalten eine Box mit 25 Türen sowie einen Tasting Folder, den Sie online herunterladen können. Hinter der ersten Tür verbirgt sich ein Probiertglas und hinter den Türen mit den Zahlen 1 bis 24 finden Sie jeweils eine 20-ml-Miniflasche mit dem Rum des Tages. Bis Heiligabend können Sie jeden Tag einen neuen Rum testen. Auf jeder Miniaturflasche befindet sich ein einfaches Etikett mit dem Namen, dem Alkoholgehalt und dem Land. Darüber hinaus können Sie auf www.24daysofrum.com ein Bild von der richtigen Flasche sehen und die Geschichte der Marke kennenlernen.

EINZIGARTIGE VERPACKUNG

Rum wird in mehr als 60 Ländern auf ganzen Welt produziert und mit diesem Kalender versuchen wir, Ihnen so viele Arten

wie möglich vorzustellen. Mit 24 Days of Rum 2017 werden Sie unter anderem Rum aus Panama, Costa Rica, Indien, Barbados, der Dominikanische Republik, Jamaika, Trinidad und vielen anderen Ländern erleben.

GUTER GESCHMACK

Der Geschmack und der Alkoholgehalt variieren von Rum zu Rum. Sie werden sowohl süßen als auch trockenen Rum erleben ebenso wie variierenden Alkoholgehalt von 38% bis 65% (2017). Wie lange können Sie noch warten? Machen Sie sich bereit, die coolen, leckeren und weitgereisten Rums aus der ganzen Welt zu erleben!

GIN UND PISCO

“UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR GIN BERUHT AUF DER TATSACHE, DASS SICH DIESES RELATIV EINFACHE PRODUKT IN EINE EINZIGARTIGE SPIRITUOSE MIT EINEM GESCHMACK UND CHARAKTER VERWANDeln LÄSST, DER JE NACH DEN VERWENDETEN PFLANZEN UND KRÄUTERN VARIIEREN KANN.”

- DIE JUNGS VON 1423





INFO

1528 Kakaoprojekte

1528 produziert nicht nur hochwertige Produkte, sondern bietet auch finanzielle Unterstützung für junge Kakaoproduzenten in Lateinamerika und Asien, in Zusammenarbeit mit Rikolto, einer gemeinnützigen Vereinigung aus verschiedenen NGOs, die verschiedensten Projekten mit Unterstützung und Management-Kompetenzen zur Seite steht.

Für jede Flasche, die wir verkaufen, wird den jungen Kakaobauern ein Prozentsatz zugesichert, für ihre Bemühungen, die Zukunft der gesunden Kakaoproduktion zu sichern.

Genießen Sie Ihren Gin, und tragen Sie gleichzeitig zur Zukunftssicherung der Kakaobauern bei, damit diese wiederum für den Bestand des Kakao sorgen können, diesem „Getränk der Götter“, das uns zur Essenz des Lebens geleitet.

1528 Qahwa Gin Von 1528

THE ESSENCE OF CACAO IN HANDCRAFTED GIN



DIE GESCHICHTE 1528

Alles begann im Jahr 1528, als Hernán Cortes, der spanische Konquistador, mit den ersten Kakaobohnen aus der Neuen Welt nach Europa zurückkam. Die Marke „1528“ ist aus dieser langen und umfassenden Geschichte entstanden. Heute können Sie sich mit diesem Getränk von dieser reichhaltigen Tradition aus Kakao erfrischen lassen, einem der besten Produkte, mit dem Mutter Erde uns versorgt.

1528 Gin freut sich, Sie dazu einzuladen, dieses Abenteuer des Geschmacks mitzuerleben: Dadurch, dass wir den originalen, reichhaltigen Charakter des

Kakao stets schätzten, behielten wir alle komplexen und bitteren Aromen, die dem Kakao einen solchen Wohlgeschmack verleihen.

Alle 1528's produkter bygger på passion, håndværk og viden. I deres destillering og produktion har de stor respekt for traditionen inden for "rigtig kakao" ved blandt andet at bibeholde de bitre aromaer, som netop er kendetegnet for kakaosmag.

Alle unsere Produkte enthalten dieses Erbe des Kakao und stehen zu Recht für Leidenschaft, handwerkliches Können und Wissen... Mit jedem Mal Nippen tauchen Sie in dieses Reich an Wahrnehmungen ein..

1528 CACAO GIN



BOTANICALS

Originaler Dry Gin mit 100 % Getreide und einer Kombination aus Botanicals wie beispielsweise Wacholderbeere, geröstete Kakaobohnen, Koriander, Angelikawurzel und -samen, Calamansi-Schale, Orangenschale und Grüne Minze.

Das erste Produkt von 1528 ist Cacao Gin, bei dem es sich um erlesenen Gin mit einer ganz eigenen Note handelt. Alles beginnt mit der Kunst des Brennens. Der Gin wird in El Puerto de Santa Maria durch Cacao Pico sorgfältig ausgearbeitet. Ganz im Sinne der Tradition geht der Cacao Gin aus dem „Bain-Marie“-Verfahren in authentischen Kupferblasen hervor. Die Kakaobohnen werden im gleichen Betrieb über einem Holzfeuer geröstet. Dieser Cacao Gin ist alles andere als ein Schokoladengetränk, sondern ein echter Dry Gin auf Basis von gerösteten Kakaobohnen.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L

1528 QAHWA GIN



BOTANICALS

Originaler Dry Gin mit 100 % Getreide und einer Kombination aus Botanicals wie beispielsweise Wacholderbeere, Costa-Kaffee, Kakaobohnen, Koriander, Angelikawurzel und -samen, Calamansi-Schale, Orangenschale, Grüne Minze und Ingwer.

Der erste Nachweis über die Kenntnis von Qahwa wurde in der Mitte des 15. Jahrhunderts im Nahen Osten gefunden. Qahwa war der erste Name für Arabischen Kaffee. Es handelt sich um eine Ableitung des Wortes Qahiya – „Hunger verdrängen“, da es oftmals getrunken wurde, um den Appetit zu unterdrücken.

1528 Qahwa Gin ist ein originaler Dry Gin, der auf Costa Rica-Kaffeebohnen basiert. Dabei handelt es sich um etwas ganz Besonderes – einem intensiven Geschmack und der genau richtigen Menge an Bitterkeit aus den Kaffeebohnen und einem Hauch von Kakao. Genau wie der Cacao Gin wird auch der Qahwa Gin 5 Mal mit dem „Bain-Marie“-Verfahren destilliert, traditionell in authentischen Kupferblasen.

Alkohol: 40%
Volume: 0.7L



A SIMPLE INTENTION, TO CRAFT THE WORLDS BEST PISCO



SARCAY
DE AZPITIA

PISCO - EIN NATIONALES GETRÄNK

Pisco ist ein mehr als 400 Jahre alter klarer und leicht gelblicher Weinbrand, der in Peru und Chile hergestellt wird. Er gilt dort als Nationalgetränk und das Rezept wird in Familien und Destillieren entlang der peruanischen Küste von einer zur nächsten Generation weitergegeben.

Die Spirituose wird in den Weinregionen von Peru und Chile hergestellt, genau wie der Pisco aus Sarcay de Azpitia, der in Azpitia, 80 km von Lima entfernt, destilliert wird.

Bei Sarcay de Azpitia schöpfen die kreativen Köpfe ihre Inspiration aus dem

Land um Azpitia, einem fruchtbaren Tal, wo das Terroir die Trauben mit einer Einzigartigkeit wachsen lässt, die den Pisco zu einem Unikat macht.

SARCAY DE AZPITIA

Die Entscheidung, Pisco herzustellen, entstand vor vielen Jahren bei einem geselligen Essen unter acht Nachbarn in Azpitia, die eine gemeinsame Idee teilten: einen Super-Premium-Pisco zu produzieren, der in Peru und der ganzen Welt zu den besten gehört. An diesem Tag wurde Sarcay de Azpitia geboren.

PISCO RESERVA DE LOS FUNDADORES



Sarcay de Azpitia Pisco Reserva de los Fundadores ist ein aromatischer Pisco, der der einzige 100 %ige Weingeist der Welt ist. Er hat einen zarten Hauch von Blumen und Früchten und ist ein perfekter Begleiter in einem schönen „Pisco Sour“.

Alkohol: 46%
Volumen: 0.5L

PISCO PURO DE UVA TORONTEL



Pisco Puro: Diese Bezeichnung wird verwendet, wenn der Pisco aus nur einer Traubensorte (puro) hergestellt wird.

Sarcay de Azpitia Pisco Puro wird aus einer einzigen Traubensorte und nicht aus einem Verschnitt hergestellt. Dieser einzige 100 %ige Weingeist in der Welt hat einen zarten Hauch von Blumen und Früchten und ist ein perfekter Begleiter in einem schönen „Pisco Sour“.

Alkohol: 42%
Volumen: 0.5L



THE SPIRIT
1423 Magazine
Issue II, Deutschland — 2018

WWW.1423.EU

2018 @ ALL RIGHTS RESERVED 1423 ApS