



»Nur wenige Menschen sind fähig
der Realität zu entfliehen.
Die Zeit steht für diese Stunden still
denn nichts, was man wirklich liebt,
ist vergänglich!«

ERNEST HEMINGWAY

Hemingway

B A R

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Spirituosenauswahl mit echten Raritäten - die Hemingway Bar im englischen Stil besticht mit Bar-Klassikern und 60 ausgewählten Rumsorten.

Für ungezwungene Business- und Lunchtermine und zum Aperitif erwartet Sie die Hemingway Bar täglich von 14:00 bis 24:00 Uhr.

Testen Sie unsere beliebten Rumflights und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten, jeden Donnerstag bis Samstag spielt ab 21:00 Uhr Piano-Live-Musik.

KARIBIK

Kuba

Havana Club Serie

Echter kubanischer Rum, der ausschließlich in Kuba
und nur aus kubanischen Rohstoffen produziert wird.

Die kubanischen Maestros Roneros gelten als die besten Rum-Master der Welt und
müssen eine mindestens 15-jährige Ausbildung durchlaufen.

Alle Havana-Club-Qualitäten reifen mindestens zwei Jahre im Eichenfass.

HAVANA CLUB 15 YEARS RON DE CUBA

Das wiederholte Blending und die natürliche Alterung der ausgewählten Rums in alten Eichenfässern
ergeben das typische Rumaroma. Vorherrschend ist hier eine tiefe Süße, die Vanille erkennen lässt
und doch von Eiche umrahmt bleibt. Der Geschmack ist langanhaltend,
im Abgang klingen Noten von Schokolade und Kokosnuss an.

39,00

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS

Der Havana Club Selección de Maestros ist ein Blended Rum, der aus fünf verschiedenen,
ausgezeichneten Rumsorten nach dem Verfahren der Cuban Barrel Proof hergestellt wurde und in
ausgesuchten Fässern reifen durfte. Ausgewogene Geschmacksnoten von Kaffee und Kakao verbunden mit
Nuancen von Süße und Tabak und harmonisch vereint mit würzigen Aromen.

19,00

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 7 YEARS

Mehrere Jahre in Eichenfässern gelagerter Rumlikör aus Rum, Traubensaft und mazerierten Rosinen. Der Geschmack ist außergewöhnlich vollmundig, rund und mit einer angenehmen Süße.

8,00

SANTIAGO DE CUBA ANEJO 8

Acht Jahre lagerte der kubanische Rum in amerikanischen Weißeichenfässern. Am Gaumen bemerkt man erneut Passionsfrucht, Pfirsich und Aprikose. Eine würzige Nuance von Zimt und Pfeffer wird durch süße und feinherbe Untertöne ausgeglichen.

11,00

Haiti

BARBANCOURT 4 YEARS THREE STARS

Hergestellt nach der Rezeptur von 1862 aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft, der eine dreitägige Fermentation hinter sich hat. Danach erfolgt eine zweimalige Destillation zum einen in kontinuierlichen Kolonnen und zum anderen im Pot-Still-Verfahren. Danach ruht der Rum in französischen Limousin-Eichenfässern vier Jahre bis zur Vollendung seiner Reife. Ausgeglichen mit viel Weichheit und Abrundung. Er hat ein Aroma von floralen und fruchtigen Duftnoten mit würzigen Facetten, einem Hauch Pfeffer und Muskatnuss.

10,00

BARBANCOURT 8 YEARS FIVE STARS

Er reift 8 Jahre in französischen Eichenfässern. Im Aroma hat er Noten von Vanille, Honig und Nüssen. Im Geschmack zeigen sich hinter den Noten von Nugat und Aprikosen auch Pfeffer und Eiche.

13,00

Jamaika

APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND

Im Aroma steht er für Süße und Frische. Vanille und Melasse gesellen sich zu Zitrusfrüchten, Orangenschalen, reifen Pfirsichen und getrockneten Aprikosen. Im Geschmack gibt er sich wunderbar fruchtig, herzhaft, großzügig und gehaltvoll.

8,00

APPLETON ESTATE RARE BLEND 12 YEARS

Dieser Rum lagert bis zu 18 Jahre lang in traditionellen weißen Eichenfässern. Sein Aroma ist sehr komplex und gut ausbalanciert, da die Honignoten wunderbar mit den Gewürzen harmonisieren.

11,00

APPLETON ESTATE 21 YEARS

Er hebt sich deshalb von der Masse ab, weil man bei der Destillation auf Column Stills und Pot Stills zurückgreift. Im Aroma kommt vor allem eine ungewöhnliche Nussigkeit zur Geltung, welche von floralen Noten begleitet wird. Für eine geschmeidige, manchmal herb anregende Süße sorgen Vanille und Kakao, zudem kommen Nuancen von Rosinen, Nugat und reifen Orangen durch.

29,00

SMITH & CROSS RUM TRADITIONAL

Reife exotische Früchte mit Anklängen von Melasse und Karamell hinterlassen eine deutliche süße Spur im Gaumen. Die Holznote, die sich durch das lange Reifen des Plummers in Eichenfässern ebenfalls dazugesellt, unterstreicht die kräftige Jamaika-Note.

12,00

Dominikanische Republik

Kirk and Sweeney

Kirk & Sweeney war ein berühmtes Schmugglerschiff, das während der Prohibition Anfang des 20. Jahrhunderts über einen geheimen Seeweg feinsten Rum aus der Karibik in den Nordosten Amerikas schmuggelte. Auf der zwiebförmigen Flasche erkennt man eine alte Seekarte, welche die heimliche Route des Segelschoners zeigt.

KIRK AND SWEENEY 12YEARS

12-jährige Reifezeit in amerikanischen Eichenfässern. Im Aroma überzeugt der Rum mit Zuckerrohr und süßlichem Toffee. Am Gaumen kommen Vanille-Noten sowie Aromen von verschiedenen Gewürzen zum Ausdruck.

14,00

KIRK AND SWEENEY GRAN RESERVA

5 bis 20 Jahre lang in Eichenfässern gereift. Im Geruch ist er breitgefächert mit intensiven Aromen, intensive Vanille, Noten von Sherry und etwas Rosinen. Am Gaumen zeigt sich Vanille, dann getrocknete Früchte sowie Zimt und Muskatnuss. Der Abgang ist weich und gut ausbalanciert.

18,00

KIRK AND SWEENEY 23YEARS

Er reift für 23 Jahre in amerikanischen Weißeichenfässern und entwickelt dort seinen eigenen, eleganten Geschmack. In der Nase ist der Rum intensiv mit Trockenfrüchten, Honig, Karamell und etwas würziger Eiche. Am Gaumen zeigt er seinen vollmundigen und robusten Charakter, Toffee, gebrannte Mandeln und Vanille, gefolgt von Trockenfrucht, würziger Eiche und herber dunkler Schokolade.

16,00

OPTHIMUS RUM 15 JAHRE

Der Opthimus hat 15 Jahre in ehemaligen Bourbon-Whiskey-Fässern gelagert, bis seine Reife vollendet war. Der Gaumen wird von dem vielfältigen aromatischen Geschmack betört. Während Honig, Toffee, Vanille, Schokolade und Kaffee im Vordergrund stehen, folgen ganz sanft Gewürze und Eiche.

15,00

MATUSALEM RUM GRAN RESERVA 23 YEARS SOLERA

Matusalem Rum Gran Reserva 23 Jahre ist das Spitzenprodukt der Marke Matusalem und lagerte für mindestens 23 Jahren in Ex-Bourbon Fässern. Dieser maskuline Rum besitzt Kraft und Ausdruckskraft, wobei Noten von Vanille, Karamell, Eichennoten und Cognac-Töne den leicht süßlichen Körper dominieren.

16,00

BRITISCHE JUNGFERNSINSELN

PUSSEY'S BRITISH NAVY RUM

Durch die einzigartige Komposition der Rumsorten weist er eine Vielzahl fruchtiger Noten wie Apfel und Pflaume auf. Noten von Toffee, Karamell und Vanille runden das Gaumenerlebnis ab und geben ihm den charakteristischen Geschmack eines Originals.

7,00

PUSSEY'S BRITISH NAVY RUM OVERPROOF

Kennzeichnend sind die herzhafte fruchtigen und süßen Noten mit Anklängen von Rosinen. Der Premium-Rum sollte auf jeden Fall mit Wasser verdünnt werden.

11,00

AMERIKANISCHE JUNGFERNINSELN / DÄNEMARK

A.H.Riise

Der erste Apotheker auf St. Thomas war der Magister der Pharmazie Albert Heinrich Riise. Er erhielt 1838 per königlichem Erlass das Privileg, eine Apotheke in der Hauptstadt der dänischen Westindischen Inseln, Charlotte Amalie, zu betreiben.

Die Destillation findet vor Ort auf den an Zuckerrohrplantagen angeschlossenen Brennereien der Jungferninseln statt.

Dann transportiert man den Rum in Eichenfässern nach Europa, wo das Blending und die Abfüllung stattfinden.

Es werden mehrere Rumsorten miteinander vermischt, welche mindestens 20 Jahre lang in Holzfässern gelagert und gereift sind.

A.H. RIISE 1888 COPENHAGEN XO

Im Jahr 1888 fand in Kopenhagen die zweite nordische Industrie-, Ackerbau- und Kunstausstellung statt. In Anlehnung an dieses historische Ereignis wurde der A.H. Riise 1888 Copenhagen Gold Medal Rum aufgelegt. Im Geschmack präsentiert er sich voluminös und kräftig. Dunkle Früchte, brauner Zucker, kandierte Äpfel, Rosinen und Orangen sorgen zusammen mit Noten von dunkler Schokolade und Kaffee für ein samtweiches, ausgewogenes Mundgefühl.

13,00

A.H. RIISE XO RESERVE PORT CASK

Er überzeugt vor allem mit fruchtigen und süßen Noten. Da er lange lagern konnte, macht sich auch ein Beiklang von Eichenholz bemerkbar. Man schmeckt den Portwein leicht heraus, ohne dass er sich in den Vordergrund drängt. Er besitzt einen vollen Körper und klingt lange nach.

18,00

A.H. RIISE XO RESERVE RUM

Der Rum symbolisiert gleichsam die Essenz der Karibik, abgefüllt in eine Flasche. Beim Trinken bemerkt man ausgeprägte fruchtige Aromen von Mangos, Papayas, Orangen und Vanille, gepaart mit einer milden, angenehmen Süße. Der Nachklang ist langanhaltend und cremig.

15,00

A.H. RIISE NON PLUS ULTRA LA GALANTE

Noten von Karamell und Vanille sorgen für einen süßen ersten Eindruck, hinzu kommen Orangen, Eichenholz und Früchte. Zitrone und Orange werden durch eine pfeffrige Würze und eine sanfte Süße ausgeglichen. Tabak und Sherry runden das Ganze ab.

24,00

A.H. RIISE NON PLUS ULTRA BLACK

Es handelt sich um einen hochwertigen Blend aus einigen den ältesten und zum Teil stark ausgebrannten Fässern der Destillerie.

Er gibt sich gleichzeitig elegant und komplex. Fruchtige Noten gehen Hand in Hand mit Beiklängen von Tabak, Eiche und Zeder. Melasse und Vanille umgarnen die Sinne gemeinsam mit Karamell. Weltweit gibt es nur 18.000 Flaschen.

29,00

Anguilla

PYRAT XO RESERVE

Langjährige Reifelage in Fässern aus Eichenholz, diese dauert im Schnitt 15 Jahre, manchmal aber sogar drei bis vier Jahrzehnte.

Eine Sinfonie von der Süße der Vanille und Noten von Orange und Marzipan verbunden mit Facetten von Karamell, Zimt und Schokolade.

Der Pyrat XO Rum ist ein schwerer, süßer und fruchtiger Rum, der einen likörartigen Geschmack mitbringt.

12,00

Antigua und Barbuda

ENGLISH HARBOUR SHERRY CASK

Für fünf Jahre lagerte er in Fässern aus amerikanischer Weißbeiche, anschließend in Oloroso-Sherryfässer für weitere 3 bis 6 Monate.

An Nase und Gaumen zeigt er feine würzige Noten von Orangen, Nelken, Vanille und Zimt. Der Nachklang ist angenehm lang und nussig.

12,00

Martinique

TROIS RIVIERES VIEUX CUVÉE DU MOULIN

Das Cuvée de Molin ist ein geschmackvoller, bernsteinfarbener Rum, der für lange Zeit in kleinen Eichenfässern. Er besticht durch fruchtig-würzige Komponenten im Geschmacksbild sowie durch einen angenehm harmonisch-aromatischen Nachklang.

15,00

SAINT JAMES ROYAL AMBRE RHUM AGRICOLE

Saint James Rhum Royal Ambre ist ein goldener Rum aus Martinique mit vollem Körper dunkler Früchte und einem Hauch Eichenholz. Ein leichtes, nicht unangenehmes Brennen ist am Gaumen wahrzunehmen und der Nachklang ist lang und schwindet langsam.

8,00

SAINT JAMES XO QUINTESSENCE

Nach der Destillation durften die Destillate für den Agricole-Rum aus Martinique separat zwischen sechs und zehn Jahren in Eichenfässern reifen. Noten von Gras, Cognac und Pralinen sowie schokoladiger Süße kontrastieren auf faszinierende Weise miteinander. Darüber hinaus vernimmt man Beiklänge von Gewürzen wie Zimt und Ingwer. Nüsse und ein Hauch von herb fruchtigen Orangenschalen runden das Ganze ab.

19,00

St. Lucia

CHAIRMAN'S RESERVE

An der Nase zeigen sich dann die kräftigen Noten des Pot Stills Rum. Süße Honigfrüchte, würzige Vanille und ein Mix aus reifen Rosinen, Tabak und Gewürzen sind sofort wahrnehmbar.

12,00

Grenada

SIX SAINTS CARIBBEAN RUM SPIRIT OF THE WEST INDIES

Bei der Herstellung des karibischen Six Saints Rums wird auf eine 200-jährige Rum-Tradition zurückgegriffen und auf höchste Qualität geachtet. Six Saints Caribbean Rum beschwingt und überzeugt mit süßen Noten von Früchten wie Ananas, Birnengelee, Butterscotch und Vanille. Untermalt werden diese von einer angemessenen Pfeffer-Note. Im Finish überrascht Six Saints Caribbean Rum mit einer wohligen und anhaltenden Süße, welche perfekt auf die unterschwellige Würze abgestimmt ist.

11,00

Trinidad & Tobago

CARONI TRINIDAD 12 YEARS

Da die angrenzende Zuckerraffinerie die Produktion einstellte, bedeutete dies den Rohstoff-Stopp für Caroni. Die Brennerei wurde 2003 geschlossen. Es ist eine auf weltweit etwa 30 000 Flaschen begrenzte Auflage.

Das Aroma ist warm und geschmeidig. Noten von Vanille, Schokolade und Lakritze zeigen sich. Dann folgen exotische Früchte und Kardamom. Im Gaumen ist der Rum kraftvoll und zeigt Gewürze wie Nelken, rosa Pfeffer. Ein langes Finish.

54,00

ANGOSTURA 1824 QUALITY RUM 12 YEARS

Jeder Rum hat eine Mindestlagerzeit von zwölf Jahren hinter sich, bevor er vom Master Blender ausgesucht und geprüft wird.

Im Geschmack bringt er eine Sinfonie mit, die mit ihren fruchtigen Tönen von Zuckerrohr, gepaart mit Kräuteraromen und würzigen Klängen sowie einem süßen Schleier von Kakao und Toffee den Gaumen verführt.

19,00

ANGOSTURA 1919 PREMIUM RUM 12 YEARS

Nachdem 1932 durch einen Brand der Sitz des karibischen Rumverbandes zerstört wurde, blieben kaum nur wenige verschiedene verkohlte Fässer im Keller des Gebäudes zum Verkauf übrig. Diese Fässer verschnitt er und kreierte den einzigartigen Angostura „1919 Aged Rum“.

Am Gaumen zeigt er sich samtweich und vollaromatisch mit warmen Noten von Nougat, Schokolade, Kakao, Mandeln, Akazienhonig sowie Noten von tropischen Früchten.

15,00

KARIBIK

BRISTOL VENEZUELA

Er reifte die ganzen zwölf Jahre dort in amerikanischen Eichenfässern heran und konnte so sein volles Aroma entfalten. Ein leichter und dennoch vollmundiger Geschmack, mit einer natürlichen Süße, wird von leichten Frucht- und Eichenholzaromen begleitet. Hinzu kommen Noten von Trockenfrüchten, die an süßes Gebäck erinnern.

32,00

BRISTOL PORT MOURANT GUYANA

Der Guyana Rum erhielt die Chance, nach seiner Destillation 2010 aus Melasse knapp 16 Jahre lang zu reifen. Nach seiner langen Lagerung in Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche wurde er 2016 abgefüllt. Das Aroma bietet Noten von Früchten und Gewürzen wie Anis sowie ebenfalls Holzeinflüssen.

34,00

GUNROOM 2 PORTS

Auf der einen Seite verlässt er sich auf Rum aus Trinidad & Tobago, der zwei oder fünf Jahre lang in Eichenfässern in seiner Heimat bei tropischem Klima gelagert wurde. Der restliche Anteil des Blends entfällt auf Jamaica Rum.

Cremig und leicht trocken auf der Zunge. Dezent süß mit Ananas, Bananen und Aprikosen.

7,00

GUNROOM 4 PORTS

Dunkler aussagekräftiger Blend aus 2-5 jährigen Rums, aus den Ländern Jamaika, Barbados, Guyana und Trinidad. Das Aroma aus Würze und Eiche wird durch fruchtige und süße Noten bereichert. In der Nase Noten von Tropenfrüchten, Pfirsich, Aprikose und Zuckerrohr.

8,00

SÜDAMERIKA

Kolumbien Dictador

Anders als die meisten Rums wird Dictador aus dem Zuckerrohrhonig der Virgin Honey hergestellt.

Es handelt sich dabei um den Saft, der beim ersten Pressen des Zuckerrohrs entsteht, der einmal erhitzt und dann wieder abgekühlt wird. Die Reifung erfolgt mithilfe des Solerasystems.

SOLERA RUM 12 YEARS

Er reift für 12 Jahre nach dem Solera-Verfahren in ausgesuchten Eichenfässern. Er ist ein komplexer, vielschichtiger Rum mit Noten von Karamell, süßen Kakaotönen, würzigen Aromen, zarter Vanille, Honig, sowie aromatischen Kaffeetönen.

Sehr ausgewogen und delikat, mit langem, würzig-süßem Nachklang.

11,00

SOLERA RUM 20 YEARS

Er reift für 20 Jahre nach dem Solera-Verfahren in ausgesuchten Eichenfässern und besitzt einen dunklen Bernsteinton.

Ein komplexer, vielschichtiger Rum mit Noten von Karamell, süßen Vanilletönen, würzigen Aromen, Toffeebonbon, sowie aromatischen Kaffeetönen. Sehr ausgewogen und delikat, mit langem, würzig-süßem Nachklang.

19,00

INSOLENT XO

Aroma aus komplexen Röstaromen, Honig, reine Vanille, Königs-Toffee, alten Eichen und Parfait-Karamell, frei. Im Mund ist er extrem glatt. Mit einer Reihe von exquisiten Tönen mit Fudge, intensiver Vanille, Karamell-Parfait und kolumbianischem Kaffee, mit einem langen, konsistenten Eichenton gibt er Ihnen das Gefühl von Qualität und einen befriedigenden Ausgleich von Süße und Kraft.

29,00

PERPETUAL XO

Das Mundgefühl ist extrem geschmeidig, mit Fudge, Aromen von süßen kolumbianischen Kaffee-Parfait, dunkler Schokolade.

Der Nachklang ist lang, komplex, mit leichten Eichenaromen, die ins Spiel kommen, so dass sie das Gefühl von extremer Qualität und Balance zwischen Stärke und Weichheit ergeben.

29,00

BEST OF

Die 'Best Of'-Reihe von Dictador beinhaltet eine Auswahl von den besten und ältesten Fässern der Destileria Colombiana.

Alle Labels sind handgeschrieben und signiert vom Master Blender Hernan Parra.

BEST OF 1981

Er reift in einzigartigen Whiskyfässern aus den schottischen Highlands, um einen Aromenkomplex aus blumigen Noten kombiniert mit Torf und Rauch zu kreieren. Dunkle Bernsteinfarbe. In der Nase Noten von Holz, Würz und Vanille. Am Gaumen weich, komplex und harmonisch mit Aromen von Vanille, Toffee und Gewürzen. Langanhaltender, würziger Abgang.

Er reift 36 Jahre lang und ist auf 300 Flaschen weltweit limitiert.

59,00

BEST OF 1982

Die Destileria Colombiana stellt diesen hochwertigen Premium-Rum her und lässt die einzelnen Rums dafür über 30 Jahre in ausgesuchten Eichenfässern reifen. Die Nase kommt in den Genuss von intensiver Vanille und leichten Holznoten, am Gaumen breiten sich außerdem komplexe Aromen von Toffee, Vanille und Gewürzen aus.

Limitiert auf 306 Flaschen weltweit.

29,00

LA HECHICERA BANANA INFUSED RUM

12 und 21 Jahren alte Rums wurden gemischt, die in Ex-Bourbon- und amerikanischen Weißbuchenfässern gereift sind. Während der Reifung wurde dem Rum Mus von Bananen beigelegt. Komplex und vollmundig, salzige und würzige Noten wie Nelken, Pfeffer, danach etwas süßer mit Aromen von Banane, Orange und Marzipan.

24,00

LA HECHICERA RESERVA FAMILIA

Die "Bezaubernde" ist ein Blend aus älteren Destillaten, die zwischen 12 und 21 Jahren in ehemaligen Bourbon-Fässern aus amerikanischer Weißbuche reifen. Im Geschmack findet sich eine seidenweiche Textur mit Tropenfrüchten, gerösteten Kaffeebohnen und einem Hauch Tabak.

16,00

Venezuela

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA

Er wird zu 80% aus schweren und nur zu 20% aus leichten Destillaten zusammengestellt. Die Destillate sind im Maximum 12 Jahre gereift.
Am Gaumen Schokoladen-Sauce, Karamell, Toffee und tropische Früchte. Im Abgang dunkle Schokolade, Vanilleeis und Orangenöl.

10,00

BOTUCAL MANTUANO

Das Aroma offenbart Nuancen von Trockenfrüchten wie Pflaumen, Eiche und eine delikate Würze. Geschmack: Komplexe, ausgewogene Noten von Trockenfrüchten, Holz und Vanille. Das Finish ist angenehm harmonisch.

9,00

BOTUCAL AMBASSADOR

Erst ruht er mehrere Jahre in ehemaligen Bourbonfässern aus Amerika. Dann wird er einer 2-jährigen Nachreifung unterzogen, die in Ex-Sherryfässern aus europäischer Eiche stattfindet. Insgesamt dauert die Lagerung mehr als zwölf Jahre.
Am Gaumen bleibt eine komplexe Kombination von dunkler Schokolade, getrockneten Früchten, Kaffee und Vanille, eingebunden in ein dickes, cremiges Mundgefühl. Der nahezu unendliche Abgang ist wärmend und kraftvoll.

59,00

Guyana

EL DORADO 12 YEARS

Der Reifungsprozess fand in Eichenfässern statt, deren aromatische Note mit in den Geschmack einfließen. Zusätzlich bietet der Rum einen individuellen Geschmacksmix aus Vanille und einem Hauch süßem Toffee, die zusammen eine herbe Süße erzeugen.

10,00

EL DORADO 15 YEARS

Über 15 Jahre in Eichenfässern gereift. Im Geschmack hat man dunkle Schokolade, feinste Röstaromen, harmonisch eingefügte Eiche, schwer und mundfüllend. Nach leichter anfänglicher Schärfe folgt ein satter, reicher und weicher Nachklang,

14,00

EL DORADO 25 YEARS

Er ist ein Jahrgangsrhum aus dem Jahr 1986 und reifte 25 Jahre in Eichenfässern. Er ist ein kräftiger und ausdrucksstarker Rum. Im Duft bieten sich feine Honigaromen, Toffee- und Holztöne. Im Mund ist er angenehm weich und komplex, mit Aromen der Schokolade, Kaffeebohnen und leichten Tabaknoten. Der Nachklang ist üppig und ausgeprägt lang.

74,00

Peru

CARTAVIO 1929 ANTIGUO DE SOLERA

Solera 1929 wird mit Geduld und Aufmerksamkeit auf der Grundlage von Tradition und Erfahrung hergestellt. "Master Ronero" verwendet alte Techniken, um eine Vielzahl von Rums auszuwählen und harmonisch zu kombinieren, die zwischen 5 und 15 Jahren in slowenischen Eichenfässern gereift sind. Die Nase entfaltet angenehme Aromen von Karamell und Nüssen, gefolgt von gerösteten, würzigen und fruchtigen Noten, unter denen Banane hervorsticht.

14,00

CARTAVIO 75 ANIVERSARIO 12 YEARS

Dieser wurde von Destilerias Unidas produziert und zum 75-jährigen Firmenjubiläum im Jahr 2004 abgefüllt. Der Rum wird in weißen Eichenfässern ausgebaut und hat eine tiefe Mahagonifarbe. Er hat ein reiches, süßes Aroma mit Noten von reifen Früchten, Karamell, Vanille und Eiche. Am Gaumen ist er weich und komplex, mit Aromen von dunklem Karamell, Butterscotch, Toffee, Melasse und einem Hauch von Gewürzen.

49,00

MITTELAMERIKA

Panama

THE DEMONS SHARE 6 YEARS

Auf der einen Seite kraftvoll und auf der anderen Seite charmant, verführt er den Genießer mit einer ausgeprägten Süße von Vanille. Holznoten und ein würziger Beiklang gesellen sich ebenso dazu wie ein Unterton von Zitrusfrüchten. Leder und Vanille prägen den geschmeidigen Abgang, wobei man hin und wieder auch einen leichten alkoholischen Biss bemerkt.

9,00

THE DEMONS SHARE 12 YEARS

Dieser Rum erinnert an überschwängliche und kräftige Aromen von getrockneten exotischen und karamellisierten Äpfeln und Birnen, bittere Orangenschalen, Kakao und süßem Tabak. Der Gaumen wird erhellt von durchdringender und exquisit duftender Lakritze, Gewürzen (Zimt, Vanille, Rhabarber), krautigen Kräuternoten, Kakao, Zitrusfrüchten sowie geröstetem Holz mit minimal invasiven und ausgewogenen Tanninen.

14,00

THE DEMONS SHARE 15 YEARS

Dieser Rum präsentiert ein vielseitiges Bouquet mit warmen Noten von Fruchtkompott, Mandarinenschale, Toffee und Pfeifenrauch. Der Gaumen ist von einer breiten Präsenz geprägt, mit intensiven Noten von Zitrusfrüchten und kandierten Früchten sowie leichteren Noten von Anis und schwarzem Pfeffer.

21,00

Malecon Rum

Er wird von der Caribbean Spirits Destillerie in Panama hergestellt, und zwar im traditionellen kubanischen Produktionsverfahren. Als Grundlage für den aromatischen Rum Malecon dient die Melasse aus Zuckerrohr, die in den modernen Brennanlagen der Destille Caribbean in Panama schonend zu feinsten Destillaten gebrannt wird. Der weiße Rum wird anschließend in alten Bourbon-Eichenfässern für viele Jahre in den felsigen Höhlen Panamas gelagert. Das kühle Klima lässt den Malecon langsam und gleichmäßig reifen.

MALECON RUM 21 YEARS RESERVA IMPERIAL

Er reift für mindestens 21 Jahre in Eichenfässern.

Sehr weiche und dennoch dichte und mollige Textur, mit Schokoladencreme, Mandeln, Kaffeebohnen, Karamelltoffees, Vanille und einer gut dosierten Portion saftig-süßer Marillen; brillant von einer leichten Schärfe akzentuiert.

18,00

MALECON RUM 25 YEARS RESERVA IMPERIAL

Der Malecon Reserva Imperial 25 Jahre ist eine der ältesten Rumsorten auf dem Markt. Mindestens 25 Jahre hat er in Panamas feuchten Höhlen gereift und seinen vollmundigen Geschmack und seine Bernsteinfarbe entwickelt. Im Geschmack hat er ein kräftiges Nussaroma, das sich mit Noten von Kaffee, Karamell, Vanille und exotischen Gewürzen mischt. Im Abgang süßlich-cremig und ein Hauch Orange.

19,00

MALECON RUM 13 YEARS RARE PROOF

Er wurde 2003 als Melasse gebrannt und durfte dann über etwas ein Jahrzehnt lang in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche lagern. Karamellisierte Ananas und Mango gehen eine tolle Harmonie mit den Aromen von Leder, Nüssen und Holz ein.

12,00

MALECON RUM 17 YEARS RARE PROOF

Im Aroma punktet er mit Noten von Eiche und warmer, kräftiger Würze.
Im reichhaltigen Geschmack gibt er sich weder zu komplex noch zu mild. Gewürze und Vanille treffen
auf einen Beiklang von Trockenfrüchten.

16,00

MALECON RUM 1987

Er reifte für etwa 28 Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern. Der robuste, dunkle und bernsteinfarbene
Rum überrascht mit Röstaromen von Kaffeebonbons, Ahorn-Kirsch-Fudge, Butterpraline und hellen
Trockenfrüchten. Der Geschmack ist klar mit einem langen, markanten, pfeffrigen und cremigen Abgang
von Gewürzen, Rosinen sowie Haselnuss-Latte-Macchiato.

39,00

Nicaragua

FLOR DE CANA CENTENARIO 25 YEARS

Er reift bis zu 25 Jahren in Eichenfässern. Ausgesprochen weich und von mahagony-farbenem
Erscheinungsbild. Ein kraftvolles Aroma nach Kakao- und Schokoladennoten wird kombiniert durch
Toffee, Karamell und zarten Töne der Vanille.

19,00

Costa Rica

Ron Centenario

Im Einklang mit der Natur wird er mit kristallklarem Gebirgswasser hergestellt und durch Vulkansand gefiltert. Die Lagerung und Reifung erfolgten in einem einzigartigen Keller, umgeben von Flüssen und grüner Natur, die den Rum auf eine ganz besondere Weise reifen lassen. Ron Centenario Rum wird in Harmonie mit der biologischen Vielfalt und dem Schutz der örtlichen Tierwelt geschaffen.

FUNDACION 20 YEARS

Er bringt Aromen von Vanille, Karamell und dunklen Früchten zusammen. Rustikale Geschmacksnuancen von Eiche, Tabak, gerösteten Nüssen und Gewürzen runden das Geschmackserlebnis ab. Anfangs ist der Rum samtig und süß. Im Abgang verstärken sich würzige Noten.

18,00

EDITION LIMITADA 30 YEARS

Der Rum lagerte 30 Jahre lang in ausgebrannten Fässern aus Weißeiche. Die Erstbefüllung dieser Eichenfässer wurde mit Whisky durchgeführt.

Im Geschmack zeigt er sich weich und samtig auf der Zunge. Zunächst ölig süß mit Karamell und Vanille. Dann würziger mit Eichenholz, Zimt und etwas Tabak. Langanhaltend mit würzig, süßer Eiche, Schokolade und Nüssen.

45,00

Guatemala

RON ZACAPA CENTENARIO 23 YEARS SOLERA GRAND RESERVE

Gewachsen in der Vulkanerde Guatemalas, destilliert aus der ersten Zuckerrohr-Pressung, dem so genannten "Virgin Honey", und gereift in ausgewählten Fässern nach dem Solera-Prinzip auf 2.300 Meter Höhe über dem Meeresspiegel. Dunkles Kupfer mit Olivton. Feiner Hauch von Toffee, Karamell und Banane. Ein opulenter samtiger Auftakt. Karamellisierte Früchte und teuerste Eiche.

18,00

RON ZACAPA CENTENARIO EDICION NEGRA

Der Rum, welcher in einem zusätzlichen Reifungsschritt in doppelt ausgebrannten amerikanischen Eichenfässern in den kühlen guatemalteckischen Highlands reift, sticht besonderes durch seine rauchige Intensität und seinen dennoch holzig-würzigen Geschmacksnoten aus dem bisherigen Portfolio der Marke hervor. Noten von karamellisierten Früchten, Pflaumen und Rosinen. Rauchige Note kombiniert mit intensiven Aromen von Schokolade und getrockneten Früchten.

21,00

RON ZACAPA CENTENARIO XO

Noten von Vanillesüße und Frucht gehen Hand in Hand mit Karamell, Honig und dunkler Schokolade. Zitrusfrüchte, Kaffee und Tabak gesellen sich zu Beiklängen von Weinbrand, Leder und Eichenholz. Ingwer, Weihnachtsgebäck und Gewürze wie Zimt schwingen mit. Der unwiderstehliche, reiche und weiche.

39,00

AMERIKA

Bermuda

GOSLINGS BERMUDA RUM 151 PROOF BLACK SEAL

Hergestellt aus verschiedenen Rumsorten, die sowohl in "pot stills" als auch im "column stills" destilliert wurden, lagerte der Gosling's Bermuda Rum 151 Proof Rum 3 Jahre in Eichenfässern. Aroma mit herrlichen Noten von Vanille und Karamell und einem Hauch von Kaffee, Früchten und reifen Beeren. Sehr langer Abgang, intensiv und voll im Geschmack.

11,00

SPANIEN

Kanarische Inseln

RON ALDEA ANEJO

Der Añejo 3 Jahre von Ron Aldea reift zwischen drei bis fünf Jahre lang in amerikanischen Weißeichenfässern. Intensiv fruchtig, mit süßen Aromen geprägt, die jedoch kräftiger und vollmundiger ausfallen. Mild und dennoch würzig erinnert sein Geschmack leicht an Tequila.

13,00

RON ALDEA CANA PURA

Was den Duft und den Geschmack des Ron Aldea Cana Pura Rum von den Kanarischen Inseln angeht, punktet das Glanzstück mit schön viel Süße, die nicht zu aufdringlich ist. Ein frischer, fruchtiger, lebhafter Unterton prägt das Trinkerlebnis.

16,00

ASIEN

Philippinen

Die Philippinen widmen sich ebenfalls dieser Spirituose aus Zuckerrohr, genau genommen ist an den reinen Zahlen gemessen dieser Archipel aus zahlreichen Inseln der größte Rummarkt der Welt! Es werden aber fast ausschließlich Rums im Land selbst hergestellt und genossen.

DON PAPA MASSKARA

Der Masskara wurde vom fanatasievollen Masskara-Festival auf Manila inspiriert. Er wurde mit Calamansi - der philippinischen Calamondino-Orange - destilliert, um unverwechselbare Zitrusnoten hervorzubringen. Honig kam für Süße hinzu, und Siling Labuyo für einen Hauch von Wärme und Würze.

12,00

DON PAPA RYE AGED

Der Rye Aged Rum durfte am Fuße des Kanlaon-Berges auf der mystischen und fruchtbaren Insel Sugarlandia vier Jahre lang in amerikanischen Rye-Whiskey-Fässern lagern. Er gibt sich herrlich lebendig und fruchtig im Aroma mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, reichem gesalzenem Karamell und einem Hauch von frischer Minze sowie Zedernholz.

25,00

AFRIKA

Mauritius

CHAMAREL VSOP

Am Gaumen ist er komplex, trocken und offenbart Geschmacksrichtungen von Honig, Zedernholz, einem Hauch von Rauch, süßer Würze und einem Anklang von Armagnac. Der Abgang ist trocken, würzig und lang anhaltend.

24,00

Rumflights

PREMIUM RUMFLIGHT MIT 3 VERSCHIEDENEN SORTEN

32,00

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

Seit 2006 bieten wir Ihnen in unserem privat geführten Vier Sterne Superior Hotel den passenden Rahmen für erstklassige Tagungen bis 256 Personen, private Feiern in stillvollem Ambiente sowie die richtige Location für einzigartige Events. Verbunden durch ausgezeichnete Kulinarik bilden das Gourmetrestaurant Aubergine, das Restaurant Oliv's sowie die Hemingway Bar ein stimmiger Dreiklang, der Ihren Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem werden lässt.

Wählen Sie für Ihre Übernachtung aus 122 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten mit zahlreichen Annehmlichkeiten. Bei Interesse zu unseren vielfältigen Angeboten – zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren, oder vereinbaren Sie an der Rezeption einen Termin – wir organisieren gerne eine persönliche Hausführung für Sie.

GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Das Gourmetrestaurant Aubergine, ausgezeichnet mit einem MICHELIN-Stern, erwartet Sie jeden Mittwoch bis Samstag. Erleben Sie kreative Kochkunst, schnörkellos und klar inszeniert, gepaart mit exzellentem Service in entspannter Atmosphäre. Im Zentrum der außergewöhnlichen Food-Kreationen steht jeweils ein Hauptprodukt, welches durch korrespondierende Aromen, Texturen und Farben zum Glänzen gebracht wird. Alle vier bis sechs Wochen inszenieren Maximilian Moser und sein Team einzigartige Menü-Kompositionen – hier bleibt kein noch so ausgefallener Wunsch unerfüllt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

RESTAURANT OLIV'S

Im Restaurant Oliv's erwarten Sie an 365 Tagen im Jahr kreative Kompositionen, die Ihrem Gaumen Freude bereiten. Für unsere Gerichte und Menüs verwenden wir stets erstklassige Zutaten, sowie regionale und saisonale Produkte. Kulinarische Highlights wie das Sunday's Best und das Azubi-Gourmet-Menü sowie saisonale Highlights rund um Spargel oder Wild setzen genussvolle Akzente für Ihr Geschmackserlebnis. Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit.