

# Rum bei Borgsis Weine

Stand 10/25



## Plantation Barbados XO Art.Nr. 71605 Preis 43,90 €

### 20 th Anniversary

Cuvée aus verschiedenen sehr alten Barbados-Rums. 12 Jahre Reifung in Bourbon-Fässern auf Barbados. Anschließend 12 Monate in kleinen ehemaligen Cognacfässern aus französischer Eiche in den Kellern von Chateau de Bonbonnet/Cognac gefinisht. (double aging) Dadurch unvergleichlich weich und voll.

Geschmack: besonders weich und ausgewogen, mit der exotischen Süße von Zuckerrohr, fruchtig nach reifer Banane, kandierter Orange und gerösteter Kokosnuss, Kakao, Toast und Vanille.

Abgang: Geschmack und Duft bleiben noch lange erhalten.

40 %, 0,7 l, Barbados



## Plantation Single Cask Art.Nr. 71659 Preis 49,90 € Guatemala Red Madeira Wine

Der Rum wird zunächst für 3 Jahre in ehemaligen amerikanischen Bourbon-Fässern in der Karibik gereift und anschließend nach Frankreich verschifft. Dort wird der Rum für weitere 4 Monate in ehemaligen Cognacfässern veredelt. Im Anschluss erhielt der Plantation Rum Guatemala VSOR Single Cask Red Madeira Cask Finish eine dritte Reifung für 8 Monate in Madeirawein-Fässern.

Geschmack: Vollmundig und ausgewogen nach reifen Aprikosen und geröstete Mandeln mit mit Nuancen von Anis.

Abgang: Langanhaltend, mit einem Mix aus edlen Gewürzen und reifen Früchten  
49,3 %, 0,7 l, Guatemala



## Plantation Single Cask Art.Nr. 71657 Preis 47,70 € Barbados 10YO Arran Cask Finish

Einzelfassabfüllung, wie alle Vertreter der Single Cask Collection nur in limitierter Stückzahl verfügbar. Nach der Destillation wird der Rum erst für 12 Monate in ehemaligen Bourbon-Fässern in der Karibik gereift und anschließend nach Frankreich verschifft. Dort wird der Rum weitere 4 Jahre in ehemaligen Cognac-Fässern veredelt. Im Anschluss erhielt der Rum eine dritte Reifung für 5 Jahre in ehemaligen Scotch-Whisky-Fässern der Arran-Brennerei.

Geschmack: Vollmundig und fruchtig auf der Zunge. Zitrusfrüchte und Malz werden von Melasse und Pfeffer begleitet.

Abgang: Langanhaltend, mit einem Mix aus Würze und Früchten  
50,8 %, 0,7 l, Barbados



## Plantation Barbados Art.Nr. 71663 Preis 54,00 € Port Cask Finish

Einzelfassabfüllung. Der Rum reift für 4 Jahre in Barbados in einem ehemaligen Bourbon-Fass. Nachlagerung in Frankreich in ehemaligen Cognac-Fass und ein viermonatiges Finish in ehemaligen Portwein-Fass.

Geschmack: delikat, ausgewogen und vielschichtig. Süß und würzig mit Vanille, Zimt und Muskatnuss. Fruchtig mit Feigen, Rosinen, Erdbeeren, Himbeeren, Bergamotten, Pfirsichen und Dörrpflaumen.

Abgang: exotisch angehaucht und lange andauernder Abgang  
44,9 %, 0,7 l, Barbados



## Plantation Original Dark Art.Nr. 71601 Preis 17,40 €

Double Aged Rum, der erst auf Jamaica in ausgebrannten Bourbon-Fässern reift, anschließend Weiterreifung in Frankreich in Cognac-Fässern.

Geschmack: Angenehme Süße mit Noten von Bananen, Vanille und Röstaromen.

Abgang: Langer, fruchtiger und präsenter Abgang.  
40 %, 0,7 l, Barbados und Jamaica



## Plantation Pineapple Art.Nr. 71602

Preis 30,70 €

Zur Herstellung dieses Rums wird zunächst die Schale der Ananas in Plantation 3 Stars White eine Woche lang eingelegt. Anschließend erfolgt die Destillation des Mazerats in Pot Stills. Das Fruchtfleisch der Ananas lagert 3 Monate lang in Plantation Original Dark Rum. Dann wird ein Cuvée dieser beiden Rums für 3 Monate in Holzfässer gelegt.

Geschmack: viel fruchtiges Ananasfleisch, Vanille und Karamell, schön sanft am Gaumen.

Abgang: lang und fruchtig anhaltend.

40 %, 0,7 l, Trinidad



## Plantation Barbados Art.Nr. 71603

Preis 22,90 €

### Grande Reserve

Barbados Grande Reserve ist ein Cuvée aus mehreren – um und bei 5 Jahren alten – Rums von der Karibikinsel Barbados, der nach seiner Reifung in ex-Bourbon-Fässern eine mehrmonatige Nachreifung in Frankreich in ehemaligen Cognac-Fässern erfährt.

Geschmack: Anfangs noch ein wenig Biss, dann aber recht weich werdend, viel Frucht, leichter Honigton und harmonisch eingebundene Eiche, ausgewogen, flambierte Bananen, Kokosnuss und getrocknete Früchte.

Abgang: langer fruchtig-süßer Abgang.

40 %, 0,7 l, Barbados



## Plantation Black Cask Nr. 9 Art.Nr. 71639 Preis 33,90 €

Zuerst lagern die Rums des Plantation Black Cask in ihren Herkunftsländern Barbados und Venezuela für einige Jahre in ex-Bourbon Fässern. Anschließend werden sie zum Blend vermählt und verbringen ein gemeinsames Jahr in kleinen, ehemaligen Cognac-Fässern in Frankreich, wodurch dieser Black Cask enorm feine und teils sehr blumig-würzige Noten erhält.

Sehr intensiv ausgekohlte Eichenfässer nennt man in Fachkreisen oft "black casks"

Geschmack: ausgewogen, fruchtig, mit Akzenten von Karamell, Pflaumen und Birnen, gefolgt von Vanillesoße und Muskat.

Abgang: lang und angenehm süß mit Bananennoten, Zitrusschale, gekochten Äpfeln, Tonkabohnen und Karamell.

40 %, 0,7 l, Barbados und Venezuela,



## Plantation Sealander Art.Nr. 71658 Preis 34,90 €

Der Plantation Sealander ist ein Blended Rum aus 3 verschiedenen Ländern. Hierfür wird Melasse Rum aus Barbados und Fidschi mit Zuckerrohrsaft Rum aus Mauritius vermählt. Diese reiften mehrere Jahre in Ex-amerikanischen Bourbon-Fässern im tropischen Klima des jeweiligen Landes. Nach der Verschiffung nach Frankreich erhielt der Rum sein Finish für 12 Monate in Ex-Cognacfässern.

Geschmack: Vollmundig und ausgewogen auf der Zunge. Kokosnuss und würzige Eiche harmonieren mit süßem Honig und gebrannte Mandeln.

Abgang: Mittellang und würzig süß. Reife dunkle Früchte und Mandeln runden das Finale ab.  
40 %, 0,7 l, Barbados, Fidschi und Mauritius



## Plantaray Cut & Dry Art.Nr. 71662 Preis 41,00 €

Die West Indies Rum Distillery liefert die alkoholische Basis für diesen Exoten. Der hochwertige Rum aus Barbados wurde aus Melasse destilliert. Die sonnenverwöhnten Kokosnüsse werden im reifen Zustand von Hand geerntet und verarbeitet. Man schneidet das Innere heraus und lässt es an der Sonne trocknen. Diese Kokosstücke mazerieren im Rum, um ihre Aromen abzugeben

Geschmack: Intensive Kokosaromen mit Anklängen von Bananen und grünen Ingwer, Melasse und Kräutern.

Abgang: Sehr rund, weich und ausgewogen hält der Geschmack lange am Gaumen an, mit einer dezenten und angenehmen Süße

40 %, 0,7 l, Barbados



## Old Dragon Spiced Rum Art.Nr. 72601 Preis 69,00 €

Der Geist des Drachen in flüssiger Form

Geboren im Jahr des Drachen, erschaffen mit der Seele eines Künstlers: *Old Dragon* ist mehr als nur ein Rum – es ist eine Geschichte in jeder Flasche.

Im Herzen der Rezeptur stehen lang gereifte Destillate aus Venezuela und Jamaika. Der venezolanische Anteil verleiht dem Rum seine charakteristische Weichheit und samtige Eleganz. Jamaika hingegen bringt mit seinem markanten Pot-Still-Verfahren eine kraftvolle Tiefe und exotische Würze ins Spiel.

Durch langjährige Fasslagerung entsteht ein besonders milder, ausgewogener Grundcharakter, der sich sanft am Gaumen entfaltet.

In Old Dragon Rum verschmelzen diese zwei Welten zu einem neuen Erlebnis: ausgewogen, charaktervoll und unvergesslich im Abgang.

Jede Charge von Old Dragon wird mit höchster Sorgfalt, Hingabe und Liebe zum Detail veredelt – ganz nach der kreativen Vision von Dimi, dem Tätowierer und Künstler hinter diesem außergewöhnlichen Rum.

Was einst als Idee in einem Tattoo-Studio begann, entwickelte sich zu einem leidenschaftlichen Projekt, bei dem jeder Schritt von echter Handarbeit geprägt ist. Hier geht es nicht um industrielle Produktion oder anonyme Serienfertigung.

Old Dragon ist das Ergebnis von Persönlichkeit, Geschmack und künstlerischem Anspruch. Jeder Tropfen spiegelt Dimis Handschrift wider – kraftvoll, charakterstark und gleichzeitig voller Tiefe und Emotion.

Die Veredelung erfolgt in kleinen Chargen, um Qualität und Authentizität zu garantieren. Exotisch-süßer Duft nach Banane und Zimt. Im Geschmack gesellen sich dann Noten von Ananas und Toffee hinzu, sowie süßlicher Banane und dunkler Schokolade im Abgang. Rum aus Venezuela und Jamaika, veredelt in Dinkelsbühl, 0,5 l, 40%, Spiced-Rum



# Ron Centenario 30 Jahre Art.Nr. 71638 Preis 107,00 € Edicion Limitada

Krönung des Rums, Limitierte Ausgabe. Ein Juwel von Rum.

Der Centenario Edicion Limitada 30 aus Costa Rica ist ein Rum, der mit seiner Reifezeit von 30 Jahren sich mit Leichtigkeit aus der Masse an Rums emporhebt. Die Reifung erfolgte in Weißeiche-, Sherry- und Moscatel-Fässern im Solera-Verfahren.

Die Masterblender von Centenario International öffneten für den Edición Limitada ihre ältesten Eichenfässer, um diese glänzende Rum-Komposition zu erschaffen.

Nase: Voluminöser Duft nach Holz, begleitet von cremiger Vanille und fruchtig-süßen Nuancen von Zuckerrohr und tropischen Früchten, sanft untermauert von frisch geröstetem Kaffee, Marzipan und Kräutern.

Geschmack: vollmundiger, würziger und sehr milder Geschmack nach Karamelltoffées, Bourbonvanille und Kaffee, in perfekter Harmonie mit Südfrüchten und getoastetem Eichenholz

Abgang: Langanhaltend mit würzig, süßer Eiche, Schokolade und Nüssen.

40 %. 0.7 l. Costa Rica



**Ron Centenario** Art.Nr. 71640 **Preis 46,90 €**  
**Fundacion 20 Jahre**

Der 20 Jahre alte Fundación von Ron Centenario ist ein ganz besonderes, individuelles Gustostück aus dem schönen Costa Rica. Der enorm nuancenreiche Rum glänzt mit mannigfaltigen Düften und einem äußerst milden, runden und vielseitigen Geschmackserlebnis.

Geschmack: äußerst vollmundig und elegant mit vielseitigen Aromen von reifen Bananen, würzigem Sternanis, gerösteten Nüssen, einer Spur Tabak, feinem Zimt und einer Karamellähnlichen Süße

Abgang: Der unheimlich lange anhaltende und charakterstarke Abschied wird von frisch gemörsertem Pfeffer begleitet

40 % 0.7 | Costa Rica



## Presidente Marti 23 Jahre

Art.Nr. 71649

Preis 52,90 €

Der Presidente Marti 23 YO Rum wurde als Hommage an den kubanischen Nationalhelden José Julián Martí y Pérez kreiert, welcher im 19. Jahrhundert in Havanna geboren wurde. Bekannt wurde der Kubaner nicht nur wegen seines Kampfes gegen die spanische Kolonialmacht, sondern auch wegen seiner künstlerischen Arbeit als Poet und Schriftsteller. Seine strahlend schöne Geschmackskomposition verdankt der Karibe den 23 Jahren, in denen er im Solera-Verfahren reifen durfte.

Geschmack: vollmundig und komplex mit süß-fruchtigen, würzigen Aromen nach reifen Früchten, dunkler Schokolade und Vanille

Abgang: langanhaltend, warm

40 %, 0,7 l, Dom. Republik



## O&O Exquisito Vintage 1995

Art.Nr. 71655

Preis 42,40 €

Dass Oliver & Oliver ihr Handwerk versteht ist spätestens seit der Exquisito Vintage Serie kein Geheimnis mehr. Alle Teilnehmer der Reihe sind höchst limitiert und warten mit unterschiedlichen Reifegraden auf. Die Serie adaptiert einzigartige Kreationen mit unterschiedlichen Reifegraden, die jeweils in erlesenen Eichenfässern ruhen durften. Der 1995er aus klassischer Zuckerrohrmelasse durfte im Solera-Verfahren bis zu 20 Jahre reifen.

Geschmack: seidig, gut ausbalanciert und körperreich, dabei leicht süß, etwas nach gebrannter Kokosnuss, Eichenholz und wieder cremiges Karamelltoffee

Abgang: ein sehr langer und elegant süßer, aromareicher Nachklang

40 %, 0,7 l, Dom. Republik



## A.H. Riise XO Reserve Ambre d'Or 42%

Art.Nr. 71668

Preis 54,40 €

Der A.H. Riise XO Ambre d'Or Reserve reifte zunächst im Solero-Verfahren bis zu 20 Jahre in ausgesuchten Eichenholzfässern und erhielt anschließend ein Finish in französischen Süßweinfässern.

Geschmack: weiche Honigsüße, Trockenfrüchte, Vanille und frische Fruchtnoten

Abgang: Mittellang und süß. Vanille und Frucht

42 %, 0,7 l, Amerik. Jungferninseln, Spirituose auf Rumbasis



**Spirits of Old Man** Art.Nr. 71645 **Preis 45,90 €**  
**Rum Project Five Leisure Harbour 40**

Der Rum Project Five (Leisure Harbour) ist ein Blend aus verschiedenen karibischen Rumsorten, die im Durchschnitt 8 Jahre gelagert werden. Die fünfte Kreation von Old Man Spirits überzeugt mit harmonischen Noten von Vanille und Karamell.

Geschmack: Weich und dennoch würzig am Gaumen, feine Vanille-Noten treffen auf Kokosnuss, Bananen und Röstaromen.

Abgang: Weich und immer noch mild. Es bleiben Aromen von Vanille und Karamell.  
40%, 0,7 l, Deutschland

Ganz oben in Deutschland. 10 Autominuten von der dänischen Grenze entfernt. In der Rum-Hauptstadt Flensburg. Da sitzen die Macher von Oldman Spirits und tüfteln stetig an neuen Kreationen und Ideen und setzen dabei Qualität, sowie Innovation gekonnt zusammen.



**Ron Quorhum 15 Jahre** Art.Nr. 71651 **Preis 38,90 €**  
**Solera Rum**

Die Herstellung des Ron Quorhum 15 Jahre Solera Rum erfolgt in der Rummanufaktur Oliver & Oliver International, welche noch auf die traditionelle Herstellungsmethode in Pot-Still-destillen wert legen.

Die Lagerung erfolgt in Ex-Bourbonfässer aus amerikanischer Weißeiche, bevor der Ron Quorhum im Solera-Verfahren vermählt wird.

Geschmack: Vollmundig und ausgewogen auf der Zunge. Fruchtige Noten von Kokos treffen auf Rohrzucker, Karamell, Zartbitterschokolade und Toffee.

Abgang: Langanhaltend mit verbleibenden Schokoladen- und Karamellnoten.  
40 %, 0,7 l, Dominikanische Republik



**Millonario 10 Jahre** Art.Nr. 71665 **Preis 37,90 €**  
**Aniversario Reserva**

Ein Teil des Blends Reifung für 6 Jahre in ehemaligen Bourbon-Fässern, der andere Teil für 10 Jahre in ehemaligen Oloroso-Sherry-Fässern.

Geschmack: geschmeidige, süße Textur mit Noten von Honig, Orangen, roten Beeren, Rosinen, Vanille, Eichenholz, gepaart mit einer hintergründigen Würze  
40 %, 0,7 l, Peru



## Kirk and Sweeney Art.Nr. 71606

### 18 Jahre alt

Preis 48,90 €

Kirk & Sweeney war ein berüchtigtes 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 zwiebelförmigen Flasche erkennt man eine alte Seekarte welche die heimliche Route des Schoners zeigt. Das Schiff wurde 1924 von den Behörden beschlagnahmt und stillgelegt, die Rumproduktion ist jedoch noch bis heute aktiv.

Destilliert aus bestem dominikanischen Zuckerrohr und 18 Jahre in amerikanischen Weißeiche-Fässern zur Reife gebettet. Kein Solero-Rum.

Geschmack: Rosinen, leichte Holznoten, Karamell, Gewürze und Vanille.

Abgang: sanft und süß, mit cremiger Vanille gegen Ende des langen Abgangs.

40 %, 0,7 l, Dominikanische Republik



## Botran 15 Jahre

### Reserva Special

Art.Nr. 71664 Preis 31,00 €

Der Rum reift in einer Vielzahl von Fässern, darunter amerikanische Weißeiche, Sherry- und Portweinfässern. Diese unterschiedlichen Fassarten tragen zu den vielfältigen Aromen bei, die Botran 15 Years so besonders machen.

Geschmack: Trockenfrüchte, Toffee und dunkle Schokolade, abgerundet durch eine feine Tabakwürze.

40%, 0,7 l, Guatemala



## Ron Malteco 15 Jahre Art.Nr. 71637 Preis 32,90 €

Malteco Rum aus Panama wird aus Virgin Cane Honey (Zuckerrohrsaft nach der ersten Pressung) destilliert. Danach werden die Eichenholzfässer zur Reifung für mindestens 15 Jahre auf eine Höhe von ca. 2.300 Metern in die Hochebene von Quetzalteca in Guatemala verbracht.

Geschmack: weich, süß und intensiv, mit Schokolade, Vanille, Karamell und einer überraschend malzigen Note.

Abgang: langer, seidig-cremiger Abgang.

40 %, 0,7 l, Panama



## El Dorado 12 Jahre Art.Nr. 71636 Preis 29,90 €

Die Angabe von 12 Jahren beläuft sich nicht etwa auf die ältesten Destillate des Blendings wie bei Solera-Rum, sondern auf das Jüngste. Manche Komponenten des Rums konnten länger im Fass aus amerikanischen Ex-Bourbon-Eichenfässern lagern.

Was ihn so besonders macht? Das Zusammenspiel des Guyana Rums mit seiner kräftigen Komplexität und für diesen Rum die ungewohnte Süße! Dies macht diesen Rum einzigartig! Geschmack: Rund, ganz leichte, feine Eichennote und würzige Süße.

Abgang: fein, würzig und lang mit etwas Karamell.

40 %, 0,7 l, Guyana



## Ron Legendario Anejo Art.Nr. 71644 Preis 24,90 €

Diese kubanische Spezialität ist nicht irgendein Massenprodukt. Der Legendario Anejo Rum wird nach dem Ende des Destillationsprozesses in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gelagert, um ihn im tropischen Klima Kubas zur vollen Reife gelangen zu lassen. Er wird aus Melasse destilliert und lagerte im Solera-Verfahren für 9 Jahre in Ex-Bourbonfässer aus amerikanischer Weißeiche. Es entstand ein intensiver, würzig süßer Rum mit Aromen von Vanille und Gewürzen.

Geschmack: süße Fruchtnoten, Zimt, Vanille, Kakao und Eichenholz.

Abgang: Rund und lang, geprägt von einer süßen, angenehmen Würze

40 %, 0,7 l, Kuba



## Ron Barcelo Anejo Art.Nr. 71607 Preis 17,90 €

3 Jahre Lagerung in ausgesuchten Eichenfässern.

Kenner genießen ihren Ron Barcelo Anejo 3 Jahre pur und erleben so einen Geschmacksabenteuer. Für Barkeeper ist der Ron Barcelo Anejo 3 Jahre als Basis für exotische Cocktails unverzichtbar. Mit diesem köstlichen Tropfen werden Cocktaillkreationen zu unvergesslichen Genüssen. Auch in Verbindung mit Limonaden und Cola bildet der Rum eine perfekte Grundlage.

Geschmack: Röstaromen und Zuckerrohr, gepaart mit würzigen Klängen.

Abgang: akzeptable Länge, mild und angenehm.

37,5 %, 0,7 l, Dominikanische Republik



## Bacardi Carta Blanca Superior Art.Nr. 71634 Preis 13,60 €

Der klare Bacardi Carta Blanca Superior Rum überzeugt durch eine hohe Qualität und einzigartigen Geschmack. Was dieses Produkt von normalen Blancos abhebt, ist die kurze Lagerung in amerikanischen Weißeichenfässern. In diesen verbleibt der Rum mindestens ein Jahr, wodurch die gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet werden kann. Vor der Abfüllung ist eine umfangreiche Holzkohle-Filterung in drei Durchgängen notwendig, sodass die klare Farbe des Bacardi Carta Blanca Superior gegeben ist.

Der klare und milde Bacardi Carta Blanca Superior Rum lässt sich pur ebenso wie in sehr unterschiedlichen Drinks genießen. Die Vielfältigkeit ergibt sich aus dem nicht dominierenden Eigengeschmack.

Geschmack: blumig, leicht und fruchtig.

Abgang: dezente Bananennote.

37,5 %, 0,7 l, Bermuda



## Arehucas Guanche Ron Miel Art.Nr. 71648 Preis 13,90 €

Arehucas Guanche Ron Miel Honiglikör ist ein Likör auf Rumbasis und stellt eine besondere traditionelle Spezialität von den Kanarischen Inseln dar. Der zur Herstellung verwendete Rum aus der Destillerie Arehucas ist bereits seit über 50 Jahren der meist getrunkene Rum der Kanaren. Sieben Jahre lang wurde er gelagert und anschließend mit erstklassigem Honig aus dem Kanarischen Hochland aromatisiert. Dadurch erhält dieser Likör einen exzellenten Geschmack. Schon seine dunkelbraune Farbe ist wunderbar intensiv und ansprechend. Geschmack: unglaublich cremig und weich. Er zeichnet sich durch sein liebliches Honigaroma aus, das durch eine pfeffrige Würze raffiniert ergänzt wird.  
Abgang: lang anhaltend und sanft.  
20 %, 0,7 l, Kanarische Inseln

Borgsis Weine & Spirituosen  
Donaustr. 40  
86633 Neuburg/Joshofen  
Tel. 08431 42190  
Email [info@Borgsis-Weine.de](mailto:info@Borgsis-Weine.de)  
[www.borgsis-weine.de](http://www.borgsis-weine.de)