



TEEDA 21 JAHRE

Japanese Craft Rum

Die Helios-Destillerie ist die älteste Rum Brennerei Japans. Sie wurde 1961 von Tadashi Matsuda gegründet, der mit der Herstellung von Rum auf die Nachfrage der damals stationierten US-Armee reagierte. Die Brennerei liegt auf der Inselgruppe Okinawa und profitiert von einem mineralreichen Boden und einem subtropischen Klima mit einer Durchschnittstemperatur von 22,5 °C, was ideale Bedingungen für den Anbau von Zuckerrohr schafft. Dieser außergewöhnliche 21 Jahre alte Rum wurde 1998 aus lokalem Zuckerrohr und Melasse destilliert und in Eichenfässern gereift. Er wurde 2020 auf Fassstärke abgefüllt und in einer limitierten Menge von nur 2500 Flaschen auf den Markt gebracht.

Tasting notes

Aroma

Süße und lebhaft Aromen von Zuckerrohr, schwarzem Tabak, die von dezenten Anklängen an Tonkabohne begleitet werden.

Taste

Fruchtige Noten von Aprikose und Banane, gefolgt von warmen, würzigen Aromen wie Zimt, Vanille und gesalzenem Karamell.

Finish

Langer Abgang in Form von schokoladigem Karamell mit eleganter Ledernote.