



## SAMAROLI FOUR ORIGINS

### Blended Rum | 2022 Release

Samaroli Four Origins ist eine private Abfüllung 2022 für Davidoff, auf dem Etikett als Blended Rum bezeichnet und auf 331 Flaschen limitiert. Sie verbindet Komponenten aus Nicaragua, Trinidad, Jamaika und Mauritius mit 45 % Volumen; Kolonnen- und Pot-Still-Destillate, Melasse- und Zuckerrohrsaft-Basen übernehmen jeweils eigene Rollen. BLEND: Nicaragua 2000 und Trinidad TDL 2010 bilden den Melasse-Rahmen aus der Kolonne; Jamaica 2015 setzt den Pot-Still-Akzent; Mauritius 2015 bringt die Zuckerrohrsaft-Linie. Die Reifung umfasst Ex-Bourbon- und Ex-Sherry/Whisky-Fässer, doch im Vordergrund steht Balance, nicht Fasspräsentation. BEIM SERVIEREN: pur bei Zimmertemperatur in einem kleinen Tulpenglas servieren. Als Zigarren-Pairing passt Davidoff Nicaragua Robusto: Kaffee, Schokolade und Leder knüpfen an die nicaraguanische Komponente an und lassen den Blend klar bleiben. Geröstete Mandeln oder gereifter Hartkäse passen ebenfalls.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Tiefes Bernsteingold.

##### **Aroma**

Geröstete Kokosnuss, Vanillecreme, Rohrzuckersirup, Nelke, Zitrusblatt und helles Eichenholz.

##### **Taste**

Rund und gefasst: weiche Melasse, Rosine, milde Würze, Zitruschale und cremige Süsse.

##### **Finish**

Klarer, trockener Abgang mit Pfeffer, grünem Blatt, geröstetem Holz und anhaltender Vanille.

SAMAROLI Samaroli wurde 1968 von Silvano Samaroli gegründet und zählt zu den prägenden unabhängigen Abfüllern Italiens. Das Haus betrachtet Spirituosen als einzelne Stimmen und komponiert daraus Abfüllungen mit Zurückhaltung statt nach reiner Mengenlogik. Seine Blends sind keine anonymen Mischungen: Sie verbinden Herkünfte, Brennarten und Fasswege zu einem klaren Profil. Four Origins steht für diese kompositorische Seite von Samaroli.