

Smith & Cross Rum

Ein starker Rum aus Jamaika, 57% alc. (Navy Strength)

Nach dem Smith & Cross bereits in der amerikanischen Barszene für großes Aufsehen gesorgt hat, kommt dieser nun nach Deutschland, importiert von der Sierra Madre Trend Food GmbH aus Hagen.

Smith & Cross steht für den unverwechselbaren Geschmack und die aromatische Eleganz, die den jamaikanischen Rum im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert berühmt gemacht haben. Im Gegensatz zu den meisten Rums aus Jamaika enthält Smith & Cross ausschließlich Pot-Still-Destillate des Wedderburn- und Plummer-Stils, die sich durch ihre Noten von exotischen Früchten und Gewürzen hervorheben. Aufgrund seiner komplexen Geschmacksintensität wurde jamaikanischer Rum schon vor langer Zeit zum Grundstein vieler klassischer Cocktails.

Smith & Cross ist ein Blend mit annähernd gleichen Anteilen an Wedderburn, der mindestens ein Jahr lang reifte, und Plummer, der zwischen 18 Monaten und drei Jahren in Weißeiche lagerte. Letztere Sorte profitiert nicht von längeren Reifezeiten, da Eiche die fruchtigen und würzigen Noten überlagert.

Die Brennerei Hampden Estate gehört zu den unbekannteren Brennereien Jamaikas und nur wenige wissen das die Brennerei sehr aromatische Rums herstellt und diese ausschließlich im Pot Still Verfahren.

Verkostungsnotiz:

Geruch: Für den Alkoholgehalt mit 57 Vol% weich und mild, karamellig, typisch „Jamaica, exotische Früchte, eine sehr dezente Holznote

Geschmack: Sehr gut ausbalancierter Overproof Rum, kräftige Jamaica-Note, angenehme Süße, hier kommen die Holznoten etwas deutlicher zu Tage. Die exotischen Früchte „kleben“ am Gaumen. Der Rum hinterlässt eine deutlich süße Rumspur am Gaumen. Die typischen Aromen bleiben recht lange erhalten. (Quelle: The Nose)

Der hohe Alkoholgehalt und die kräftigen Noten des Rums machen ihn zu einem idealen Partner für die klassischen Rum Cocktails und den seit geraumer Zeit wieder auflebenden Tiki Trend, der zur Zeit die Barszene erobert.



Smith & Cross Rum

Hintergrundinformationen

Die Marke Smith & Cross führt ihren Ursprung auf einen von Englands ältesten Herstellern von Zucker und Spirituosen zurück. Ihre Geschichte beginnt 1788 mit einer Zuckerraffinerie, die sich in der Thames Street Nr. 203 nahe der London Docks befand. Mit ihren ausgedehnten unterirdischen Lagerhallen an der Themse wurden das Unternehmen und seine Partner im Laufe der Jahre bekannte Händler für jamaikanischen Rum. Smith & Cross sind die Nachfolger von Smith & Tyers und White Cross, die zuvor viele Generationen lang Seite an Seite in den Räumen der heutigen Hayman Distillers tätig waren.

Im 19. Jahrhundert und zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde jamaikanischer Rum wegen seines tiefen, vollen Geschmacks und seiner angenehmen Aromen geschätzt. Damals wurde Rum in drei verschiedene Kategorien eingeteilt: „Local Trade Quality“ (Rum für den lokalen Markt), „Export Trade Quality“ (zum Verschneiden geeigneter Rum mit hohem Esteranteil für den deutschen Markt) und „Home Trade Quality“ für Großbritannien (und die USA). Mitte des 20. Jahrhunderts erschienen die geläufigeren „Common-Clean“-Sorten, die es auch heute zu kaufen gibt und die leichter bzw. süßer sind. Diese wurden mit dem in den späten 50er Jahren eingeführten Column-Still-Verfahren hergestellt.

Der körperreichere Wedderburn-Typ und der mittelstarke Plummer-Typ entstammten einer Kombination aus den Melassen, den Skimmings, d.h. dem Schaum, der sich bei der Zuckerherstellung bildet, Zuckerrohrsaft und Sirupüberresten der Zuckerproduktion sowie dem Dunder, d.h. den alkoholfreien Rückständen der vorhergehenden Destillation. Für den Fermentationsprozess werden einer jamaikanischen Tradition zufolge regionale Wildhefen verwendet, die maßgeblich zu dem besonderen Körper und Geschmack beitragen sollen. So entsteht ein Rum mit überwältigendem und lokalem Charakter.

Die British Royal Navy forderte traditionsgemäß einen Alkoholgehalt von 57%. Ab diesem Wert war mit Spirituosen befeuchtetes Schießpulver noch zündfähig. Zudem konnte die Ware bei dieser Konzentration gut über die Weltmeere zu den Partnern transportiert werden.

Navy Strength ist nicht mit Navy Rum zu verwechseln, der mehr als 200 Jahre lang die tägliche Ration Rum in der British Royal Navy darstellte und traditionell aus Sorten bestand, die vor allem aus Guyana, aber auch aus Jamaika und Barbados stammten.

Über Sierra Madre:

Die Sierra Madre GmbH wurde 1995 in Hagen gegründet und ist ein führendes Import- und Vertriebsunternehmen für Spirituosen und Ethnofood. Sierra Madre vertreibt mehrere hochwertige und namhafte nationale und internationale Marken, zu denen u. a. Ron Botucal, G'Vine Gin, Hayman's Gin, Don Papa Rum, Tomatin Highland Single Malt Scotch Whisky oder Purity Vodka gehören.



Smith & Cross Rum

Cocktailrezepte

Jamaica Rum Daiquiry

3 cl Smith & Cross Rum
3 cl Limettensaft (frisch gepresst)
2 cl Rohrzuckersirup
Die Zutaten auf Eis schütteln und in ein Glas sehen.

Million

4,5 cl Smith & Cross Rum
2,25 cl Zitronensaft (frisch gepresst)
2,25 cl Rohrzuckersirup
2 Spritzer Angostura
Die Zutaten auf Eis schütteln und in ein Glas sehen.

The Doctor

3 cl Smith & Cross Rum
3 cl Schwedenpunsch
3 cl Limettensaft (frisch gepresst)
Die Zutaten schütteln, abseihen und mit einer Limettenscheibe dekorieren.

Planter's Punch (1940 's)

6 cl Smith & Cross Rum
1,5 cl Limettensaft (frisch gepresst)
6 cl Ananassaft
0,75 cl Grenadine
Kirschen und Orangenscheiben als Garnitur
Optional: Soda
Die Zutaten auf Eis schütteln und in ein mit zerschlagenem Eis gefülltes Collinsglas sehen

Mai Tai





6 cl Smith & Cross Rum

1,5 cl Curaçao Orange

0,75 cl Orgeat

0,75 cl Zuckersirup

2 cl frisch gepresster Limettensaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und in ein Glas mit zerstoßenem Eis abseihen. [Minzezweig](#) mit ins Glas geben.

15. März 2010



Your exclusive distributor: Sierra Madre GmbH | Rohrstr. 15 | D-58093 Hagen
+49 (0)2331- 377 56 0 | +49 (0)2331- 377 56 30 | info@sierra-madre.de
www.sierra-madre.de      [sierramadregmbh](#)

— BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN. —