



LEITFADEN ZUR VERKOSTUNG

Vergleich von spanischem, englischem und französischem Stil

Eine Verkostung mit drei verschiedenen Stilen ist eine großartige Möglichkeit, die Nuancen der Welt der Spirituosen zu entdecken. Hier ist eine kurze Anleitung, wie es geht!

1. Die richtigen Flaschen auswählen

Für einen fairen Vergleich sollten die drei Spirituosen/Rum-Stile einen ähnlichen Alkoholgehalt und eine vergleichbare Preisklasse haben.

- **Spanischer Stil (Old St. Croix):** Old St. Croix lässt sich von den ehemaligen spanischen Kolonien inspirieren und ist bekannt für seinen weichen, süßlichen und zugänglichen Geschmack. Eine geeignete Flasche für die Verkostung ist die 1888 Copenhagen Medal oder Royal Danish Navy 40%.
- **Englischer Stil:** Wählen Sie einen Rum aus ehemaligen britischen Kolonien wie Jamaika, Barbados oder Trinidad. Diese sind oft dunkler, würziger und geschmacksintensiver.
- **Französischer Stil (Rhum Agricole):** Entscheiden Sie sich für einen Rhum Agricole aus Martinique oder Guadeloupe, der direkt aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert wird und eine trockenere, kräuterartige Note besitzt.

2. Aufbau einer Blindverkostung

Um die Verkostung unterhaltsam und objektiv zu gestalten, wird die Spirituose blind in nummerierte Gläser eingeschenkt. Sie können das Standard-Verkostungsschema auf der letzten Seite dieses PDFs ausdrucken.

3. Ablauf der Verkostung

1. **Beginnen Sie mit dem Duft** – Riechen Sie an jedem Glas und bemerken Sie die Unterschiede. Der spanische Stil duftet oft nach Vanille, Karamell und tropischen Früchten, der englische Stil ist würziger, und der französische Stil wirkt frisch und kräuterartig.
2. **Kleine Schlucke nehmen** – Lassen Sie die Spirituose im Mund kreisen. Achten Sie auf die Balance zwischen Süße, Würze und Fruchtnoten.
3. **Diskutieren und raten** – Lassen Sie die Teilnehmer erraten, welcher Stil in welchem Glas steckt, bevor die Antworten enthüllt werden.
- 4. **Favoriten abstimmen** – In den meisten Fällen wird Old St. Croix mit seinem runden, süßlichen Stil überzeugen!

Genießen Sie die Verkostung – und viel Spaß dabei!

Verkostungsschema

Riechen Sie zuerst an jedem Glas und bemerken Sie die Unterschiede. Der spanische Stil duftet oft nach Vanille, Karamell und tropischen Früchten, der englische Stil hat mehr Würze und der französische Stil wirkt frischer und grüner.

Nehmen Sie kleine Schlucke, lassen Sie die Spirituose im Mund kreisen und bewerten Sie die Balance zwischen Süße, Würze und Fruchtnoten.

Welche Stilrichtung ist in den Gläsern? Was ist Ihr Favorit?rit?

Kriterium	Glas 1	Glas 2	Glas 3
Aussehen (Farbe, Viskosität)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Duft (Süße, Gewürze, Frucht)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Geschmack (Fülle, Süße, Komplexität)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Nachklang (Länge, Balance)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆

Verwenden Sie eine Skala von 1 bis 5 (1 = nicht so gut, 5 = fantastisch)

Mein Favorit	_____	_____	_____
Typ? (Spanisch, Englisch, Französisch)	_____	_____	_____