



#RUMULT

**HANDCRAFTED
BAVARIAN RUM**

RUMULT BAVARIAN RUM SPECIAL CASK SELECTION ZEESBOOT 44% VOL.

Ein Boot, ein Rum, ein Genuss ...

Ein Rum Unikat, das im norddeutschen Klima der Mecklenburger Boddengewässer auf einzigartige Art reift. In kleinen Quarter Cask Portweinfässern schippert er eine Saison im Bauch der Zees FZ 16, der Blondine von Andreas Schönthier bis zum Herbst über die Boddengewässer. Das schroffe Klima und die ständige Bewegung sorgt zusammen mit den fruchtigen Aromen der Portweinfässer für einen einmaligen Rum Genuss mit norddeutscher Note: die RUMULT SPECIAL CASK SELECTION ZEESBOOT!

In Bayern beheimatet ...

Inmitten der oberbayerischen Berge und Seen liegt der ehemalige Bergwerksort Hausham, die Heimat des RUMULT Bavarian Rum.

Hier kreiert Master Distiller Tobias Maier in der LANTENHAMMER Destillerie mit viel Leidenschaft und Können unverwechselbare Rums mit bayrischer Note.

The Taste

Geruch: Intensive Holznoten vom Portweinfass mit feinen Anklängen von Honig und Rosinen.

Geschmack: Vollmundiger Charakter entfaltet am Gaumen angenehme Fruchtaromen, kombiniert mit mediterranen Noten und umschlossen von feinen Trockenfrüchten.

Abgang: Extrem lang anhaltend.

LIMITIERT auf 1016 Flaschen 0,7l



DISTILLED IN
BAVARIA



MATURED IN
QUARTER CASK



MATURED ON
ZEESBOOT



LANTENHAMMER Destillerie GmbH

83734 Hausham • Josef-Lantenhammer-Platz 1 • Tel. 08026 | 9248-0 • Fax 08026 | 9248-10 • www.rumult.de • info@lantenhammer.de



#RUMULT

**HANDCRAFTED
BAVARIAN RUM**



EIN BOOT. EIN RUM.



**RUMULT BAVARIAN RUM
SPECIAL CASK SELECTION ZEESBOOT 44% VOL.**