

RENEGADE CANE[®]RUM

Premiere für Mark Reynier: Renegade Études, die ersten gelagerten Terroir-Rums

Stuhr, 13.02.2023 Das aus dem Weinbau bekannte Terroir-Prinzip definiert Whisky und Rum neu. Dank Mark Reynier. Mit [Waterford](#) Whisky und [Renegade](#) Rum aus Rohstoffen jeweils einzelner Farmen zeigt die Branchen-Ikone: Wie und wo Gerste oder Zuckerrohr wachsen, wirkt sich auf den Geschmack aus. Seine junge, hoch technisierte Rum-Manufaktur auf der Insel Grenada in der Karibik lanciert nun mit „Études“ die ersten gelagerten Abfüllungen.

Irland und Grenada sind sich näher als vermutet. Mark Reynier, CEO der Destillerien Waterford und Renegade, verflüssigt über 6.500 Kilometer Distanz zwischen der grünen Insel Europas und dem Vulkan-Eiland der Kleinen Antillen. Er, der seit über 40 Jahren Erfahrung im Wein- und Whisky-Business hat, setzt mit Renegade neue Rum-Maßstäbe. Sein bahnbrechendes, 25 Millionen US-Dollar teures Brennereiprojekt in der Karibik produziert seit Oktober 2020 Terroir-gesteuerten Premium-Rum.

Ehrlich, authentisch und individuell

Hinter dem Begriff Terroir verbirgt sich jenes Prinzip, das aus der Weinproduktion bekannt ist und die erfolgsverwöhnten Single Malts von Waterford so einzigartig macht: die streng nach Farm getrennte separate Verarbeitung von Rohstoffen, jeweils angebaut auf verschiedenen Böden und in den Mikroklimata der spezifischen Region. Mit offenen Karten: Neben vollständiger Rückverfolgbarkeit und Transparenz bieten die Abfüllungen von Renegade dem wahren Rum-Fan absolute Authentizität und Individualität – vom Zuckerrohranbau bis zum Fass. Der „CaneCode“ auf jeder Flasche verrät Details über deren Herkunft und Inhalt, Informationen über das Terroir und das spezifische Zuckerrohr.

Gegensätzlich: ausgedörrte Hänge und wasserdurchtränkte Wiesen

Unter dem Titel „Études“ (französisch: Studien) lanciert Renegade nun die ersten gelagerten Rums „New Bacolet“ und „Pearls“ in Deutschland – beide benannt nach ihrem Terroir. New Bacolet ist eine nach Süden ausgerichtete, steil abfallende, sonnenverwöhnte Senke, die an ihren ausgedörrten, verwitterten Hängen mit trockenheitsresistentem Zuckerrohr der Sorte Lacalome Red bepflanzt ist. Innerhalb der Farm New Bacolet ist auf dem Feld „Goat Hill“ das „Upper Combe“ Terroir bekannt für die Aromen, die es im Zuckerrohr manifestiert. Sie

RENEGADE CANEORUM

stehen im deutlichen Gegensatz zu den Aromen des als „Flats“ bekannten Terroirs innerhalb der Pearls-Farm. Denn sie bietet ein völlig anderes Mikroklima. Ganz in der Nähe der Brennerei an der Nordostküste der Insel befindet sich Pearls in der fruchtbaren Ebene zwischen Mangroven und wasserdurchtränkte Wiesen. Hier wächst die elegante Zuckerrohrsorte Yellow Lady kräftig auf feuchtigkeitsspeicherndem Lehmboden.

Frisch gepresster Zuckerrohrsafft trifft auf modernste (schottische) Technik

Die beiden Études werden ausschließlich aus frischen Zuckerrohrsafft ihres jeweiligen Terroirs hergestellt, so wie alle Rums von Renegade – und zwar in einer hoch technisierten Brennerei mit digitaler Logistik. Modernste Technologien sorgen für die Gewinnung erneuerbarer Energien sowie für die Luftfiltration und die Wasseraufbereitung. Sie stellen sicher, dass der Herstellungsprozess der Renegade Rums im Einklang mit der Natur steht.

Nach der Ernte kommt jedes Terroir-Zuckerrohr innerhalb weniger Stunden frisch in der Brennerei an. Dort wird in einer speziellen Mühle der Saft ausgepresst und in thermoregulierten Wash Backs vergoren. Um das Potenzial des Süßgrases freizusetzen und seine Reinheit zu bewahren, findet eine kühle und geschlossene Gärung statt. Anschließend sorgt die Destillation in modernsten Pot- oder Small Batch Column-Stills von Forsyths aus Schottland für spezifischen Charakter der Renegade Rums.

New Bacolet und Pearls werden in Pot Stills destilliert und reifen in einer Kombination aus französischer und amerikanischer Eiche, bevor sie mit 55 Volumenprozenten ohne Kühlfiltration, die Zugabe von Farbstoff oder Zucker abgefüllt wurden. Von jedem dieser beiden Rums gibt weltweit etwa 6.000 Flaschen. Mark Reynier sagt über seine neuen Rums:

„Nachdem ich in den letzten zwei Jahrzehnten gesehen habe, was Gerste für Whisky leisten kann, wenn man ihr als Hauptzutat die volle Aufmerksamkeit schenkt, war ich gespannt, was Zuckerrohr für Rum zu leisten vermag. Wir sind dabei in der glücklichen Lage, uns auf erstklassige Technologie verlassen zu können und uns auf Erfahrung aus der Whisky-Industrie zu stützen. Die Études sind ein konsequenter, nächster Schritt auf unserer Reise. Wir hoffen, dass interessierte Connaissseure, die ebenfalls die wahre Tiefe des Rums suchen, so begeistert von ihnen sind wie wir. Und wir hoffen, dass Rum-Fans uns weiterhin auf unserem Weg begleiten. Die natürlichen Aromen Grenadas halten noch sehr viel für gereifte Rums bereit. Dies ist erst der Anfang.“

RENEGADE CANEORUM

Die Renegade Études New Bacolet und Pearls sind ab sofort bei [Kirsch Import](#) sowie zeitnah im gut sortierten stationären und Online-Fachhandel erhältlich.



New Bacolet – Études

Renegade Single Farm Origin Pure Cane Rum

| | |
|------------------------|---|
| Herkunft: | Grenada, Kleine Antillen |
| Basis: | frischer Zuckerrohrsaft (Sorte: Lacalome Red) |
| Destillation: | Pot Still |
| Destillationsdatum: | 22.01.2021 |
| Fasstypen: | First Fill American Oak Casks (76%), Premium French Oak Casks (24%) |
| Dauer der Fassreifung: | 480 Tage |
| Abfüllung: | 08.09.2022 |
| Alkoholgehalt: | 55% vol. |
| Terroir: | New Bacolet, Upper Combe |
| Flaschengröße: | 0,7 Liter |
| Abgefüllte Flaschen: | 6.000 (weltweit) |
| Sonstiges: | Nicht kühlfiltriert, nicht gefärbt, nicht gezuckert |

Verkostungsnotizen

| | |
|------------|---|
| Nase: | Eine üppige Fülle von frischen und getrockneten Früchten, vor dem Hintergrund von Zuckerrohr und Eiche. |
| Geschmack: | Erstaunlich tief. Getrocknete Früchte wie dunkle Rosinen, Pflaumen und goldene Sultaninen vereinen sich mit lebhaftem Zuckerrohr und den süßen Gewürzen der französischen und amerikanischen Eiche. |
| Nachklang: | Lang und seidig-zart. |

RENEGADE CANEORUM



Pearls – Études

Renegade Single Farm Origin Pure Cane Rum

| | |
|------------------------|--|
| Herkunft: | Grenada, Kleine Antillen |
| Basis: | frischer Zuckerrohrsaft (Sorte: Yellow Lady) |
| Destillation: | Pot Still |
| Destillationsdatum: | 30.01.2021 |
| Fasstypen: | First Fill American Oak Casks (50%), Virgin US Oak Casks (32%), Premium French Oak Casks (18%) |
| Dauer der Fassreifung: | 411 Tage |
| Abfüllung: | 08.09.2022 |
| Alkoholgehalt: | 55% vol. |
| Terroir: | Pearls, Flats |
| Flaschengröße: | 0,7 Liter |
| Abgefüllte Flaschen: | 6.000 (weltweit) |
| Sonstiges: | Nicht kühlfiltriert, nicht gefärbt, nicht gezuckert |

Verkostungsnotizen

| | |
|------------|---|
| Nase: | Eine köstliche Toffeesüße und würzige Eichennoten bilden eine starke aromatische Harmonie. |
| Gaumen: | Der Auftakt ist süß und würzig, mit dunklem Zimt und Eichenholz, getragen von einer kräftigen, runden, geschmeidigen Pot-Still-Textur. Das Zuckerrohr und das Terroir schimmern mit Vanille und Kokosnuss deutlich durch. |
| Nachklang: | Die verlockenden Gewürze und die üppige Textur bleiben lange am Gaumen haften. |

Über die Renegade Rum Distillery

Die [Renegade Rum Distillery](#) auf der Insel Grenada, die zu den Kleinen Antillen gehört, ist eine der hochtechnisiertesten Rumbrennereien der Welt. Finanziert, gegründet und geleitet von Mark Reynier, dem ebenso die Waterford Brennerei in Irland gehört, nahm sie 2020 den Betrieb auf. Seither wird hier natürlicher Rum aus frischem Zuckerrohrsaft nach dem Terroir-Prinzip hergestellt.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 47 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.