



## Black Tot Master Blender's Reserve 2022 zum Jahrestag des Begräbnisses und der Geburt einer Rum-Tradition

**Stuhr, 29.07.2022** Jedem Ende wohnt ein Anfang inne. Das beweist die Geschichte von Rum: Einst pur genossene Bordverpflegung der britischen Flotte, dann verdünnt, doch am Black Tot Day beerdigt. Dieser Tag jährt sich am 31. Juli. Statt zu trauern, wird gefeiert: Die britischen [Elixir Distillers](#) schufen Black Tot Rum und zelebrieren diesen Jahrestag mit einer limitierten Abfüllung. Welcome on Bord, [Black Tot](#) Master Blender's Reserve 2022!

Früher galten andere Bräuche. Seefahrenden der Royal Navy wurde ab 1655 täglich eine Gallone (knapp vier Liter) Bier pro Tag zugesprochen. Da dieses eine begrenzte Haltbarkeit hatte, erfreute sich mit der Eroberung der Westindischen Inseln Rum immer größerer Beliebtheit, meist als Blend aus verschiedenen Rums der Karibik.

Im Jahr 1731 wurden für die britische Flotte die ersten offiziellen Rumrationen ausgegeben. Mehrere Jahrzehnte lang erfolgte die Beschaffung und Verteilung dieser Spirituose sehr fließend, indem Fässer abgeholt, ersetzt und bei Bedarf wieder aufgefüllt wurden. Denn die anfänglichen Rumrationen waren großzügig: Jedem Besatzungsmitglied wurde ein halbes Pint (fast 0,3 Liter) hochprozentiger Rum zugeteilt. Es sollte sich jedoch bald herausstellen, dass die Disziplin der Schiffsbesatzungen dadurch stark ins Wanken kam.

### Old Grog und Black Tot

Admiral Edward Vernon, der als „Old Grog“ bekannt wurde, sah das Verhalten seiner betrunkenen Mannschaft 1740 mit Skepsis. Old Grog erklärte, dass die Rum-Ration nicht nur halbiert, sondern auch verwässert werden müsse. Das dadurch von ihm geschaffene Getränk wurde als Grog bekannt. Um zusätzlich der durch Vitaminmangel verursachten Krankheit Skorbut vorzuzorgen, sollten dem verdünnten Rum Zitronensaft oder -pulver hinzugefügt werden.

Ab 1824 wurden die Navy-Rum-Rationen Schritt um Schritt weiter reduziert, bis sich das Ende der hochprozentigen Tradition einläutete. Am 31. Juli 1970 „beerdigten“ die Besatzungen trauernd ihren Navy Rum und riefen so den „Black Tot Day“ ins Leben. Viele



*Finest Caribbean*  
**BLACK TOT**  
RUM

Seeleute der britischen Kriegsschiffe trugen zu diesem Ereignis Trauerflor und versammelten sich für Trauerzeremonien, um ihre lieb gewonnene, 315 Jahre alte Tradition zu verabschieden.

Der verbleibende Rum wurde meist in Korbflaschen abgefüllt und für besondere Anlässe reserviert. Mit der Zeit gelangten einige Restbestände in die Hände ehemaliger Offiziere, die deren Inhalte entweder selbst genossen oder weiterverkauften.

### **Zwei Brüder, eine Leidenschaft**

Die Wiederbelebung des Black Tot ist Sukhinder und Rajbir Singh zu verdanken, den Gründerbrüdern und Eigentümern von Elixir Distillers. Ihre Karriere im Sinne des Hochprozentigen begann bereits im zarten Alter von zwei beziehungsweise vier Jahren, als die Eltern in London einen Fachhandel für Wein und Spirituosen eröffneten. Aufgewachsen in der Branche bauten die Geschwister nicht nur eine stolze Whisky-Sammlung auf, sondern gründeten 1999 mit „The Whisky Exchange“ einen der ersten Online-Shops sowie den Abfüllbetrieb Elixir Distillers. Zu dessen etablierten Marken zählen unter anderem die Whiskys von [Elements of Islay](#), The Single Malts of Scotland und [Port Askaig](#).

Jenseits des Whiskys sind die Gebrüder Singh begeisterte Rum-Fans. Im Jahre 2010 sicherte sich Sukhinder Singh Korbflaschen mit dem letzten verbliebenen offiziellen Navy Rum, der Grundlage für den limitierten Black Tot Last Consignment. Die verlorene Rum-Blending-Kunst der Royal Navy war damit wiederentdeckt und diente zur Inspiration für den Black Tot Finest Caribbean Rum. Der komplexe Blend übersetzt die Seefahrer-Tradition ins Jetzt. Zu jedem Jahrestag des Black Tot Days erfreut das Team der Elixir Distillers die Welt zudem mit einem speziellen, limitierten Rum in Marine-Stärke. Statt den einstigen Verlust des Getränkes für die britische Flotte zu betrauern, darf also gebührend gefeiert werden. In diesem Jahr verzögert sich die Auslieferung allerdings aufgrund äußerer Umstände, sodass die Vorfreude bis in den Herbst hinein anhalten wird.

  
*Finest Caribbean*  
**BLACK TOT**  
RUM

### Black Tot Master Blender's Reserve 2022

(ab Herbst verfügbar)



Für den diesjährigen Master Blender's Reserve hat das Team von Elixir Distillers sich von historischen Rumsorten aus eigener Sammlung und deren einzigartigen Geschmacksprofilen leiten lassen: Noten von gebackener Banane, Schokolade, Mokka-Milchshakes, Honig, Tabak, Leder, Lakritze und Gewürzen. Das Fundament der diesjährigen Abfüllung bildet der Master Blender's Reserve aus dem letzten Jahr, welcher seit dem vergangenen Black Tot Day in Sherryfässern reift. Dieser Blend aus Rums von den Inseln Guyana, Jamaika, Trinidad und Barbados wurde für die diesjährige Sonderabfüllung mit der „ewigen Reserve“ vom originalen Navy Rum vermählt, um den perfekt ausbalancierten Master Blender's Reserve 2022 zu erschaffen. In Deutschland wird die Marke von [Kirsch Import e.K.](#) vertrieben.

Zusammensetzung: 2–30 y.o. Guyana Rum (29%), 7–19 y.o. Barbados Rum (25%), 10–24 y.o. Trinidad Rum (22%), Original Navy Rum (17%), 22–27 y.o. Jamaica Rum (7%)  
Fasstypen: divers, unter anderem Ex-Sherryfässer  
Alkoholgehalt: 54,5% vol.  
Flaschengröße: 0,7 Liter



*Finest Caribbean*  
**BLACK TOT**  
RUM

### Tasting Notes

#### Nase

Geschmolzene Schokolade, geröstete Haselnüsse, warme Orangen und Zimtstangen mit Anklängen tropischer Säfte und Cassis. Schwarze Johannisbeere und Himbeerblätter treten in den Vordergrund.

#### Gaumen

Die anfänglichen Aromen von Milkschokolade und Rosinen werden durch Milchkaffee und reife Banane ergänzt. Dazu kommt ein Hauch von Anis und ein Anflug von tropischen Früchten gebackener Demerara Zucker und Karamellcreme.

#### Nachklang

Langer Nachklang mit Zimt und Muskatnuss sowie Chili und Kakao.

### Über Elixir Distillers

[Elixir Distillers](#) kreiert, vermählt und füllt feine Spirituosen ab und exportiert diese in mehr als 20 internationale Märkte. Das in London ansässige Unternehmen der Gründerbrüder und Inhaber Sukhinder and Rajbir Singh ist spezialisiert auf Whisky, aber auch Rum und Tequila. Die wichtigsten Marken sind Port Askaig, Elements of Islay, Single Malts of Scotland, Black Tot Rum und Highland Nectar. Darüber hinaus sind mehrere andere Marken in der Entwicklung und/oder es bestehen weltweite Vertriebsrechte.

### Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 3.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

### Pressekontakt

Tanja Bemprechtsz

t.bemprechtsz@kirschwhisky.de | T +49 4206 305 360

Kirsch Import e.K. | Mackenstedter Str. 7 | 28816 Stuhr