



Master Blender's Reserve 2023 zum Black Tot Day

Stuhr, 31.07.2023 Rum gehörte einst zur Bordverpflegung der britischen Flotte, doch am 31. Juli 1970, dem Black Tot Day, endete diese Tradition. Statt zu trauern, werden die Jubiläen gefeiert: Die britischen [Elixir Distillers](#) schufen [Black Tot Rum](#) und zelebrieren die Jahrestage mit limitierten Abfüllungen: den Master Blender's Reserves!

Seit 1731 wurden in der gesamten britischen Flotte offizielle Rumrationen angeboten. Auf den langen Überfahrten hielt der Zuckerrohrschnaps schlicht länger als Wein, Bier oder Wasser, das schnell verdarb. Die Navy wurde durch ihre Einkaufsmanier unfreiwillig zum Blending-Pionier, kaufte sie doch hauptsächlich Rum in Barbados, Jamaika, Guyana und später Trinidad sowie in anderen Ländern, falls die Vorräte knapp waren. Insgesamt etwa 18 Millionen Liter dieses „Welt-Blends“ standen jederzeit in Holzbottichen bereit.

Knapp 250 Jahre technischer Entwicklungen später war die Marine aber eine andere – und Alkoholkonsum an Bord viel gefährlicher. Am 31. Juli 1970 beendete man daher feierlich den Seefahrerbrauch. Mit dieser „Beerdigung“ (tatsächlich trugen einige Matrosen Trauerkleidung) der offiziellen Rumration (dem sogenannten „tot“) in der British Royal Navy ging eine Ära zu Ende. Aber: der „Black Tot Day“ war geboren – ein Feiertag des Rums.

Black Tot Master Blender's Reserve 2023

Seit 2021 zelebriert die zu Elixir Distillers gehörige Marke Black Tot Rum den Black Tot Day. Zu Ehren der jahrhundertalten Tradition kreiert Elixir Master Blender Oliver Chilton jedes Jahr eine rare Master Blender's Reserve Edition. Das Ziel der diesjährigen Sonderabfüllung ist die größere Nähe zum ursprünglichen Navy Blend, mit einem intensiveren Mundgefühl und satten Noten von Holzrauch, Espresso und Kakao. Dafür kombinierte Chilton einen Teil der Master Blender's Reserve aus dem Vorjahr, die wie immer teils aus dem originalen Navy Rum besteht, mit bis zu 31 Jahre alten (Wooden) Pot und Column Still Rums aus fünf verschiedenen Ländern: Guyana (31,5%), Barbados (18,3%), Jamaika (9%), Trinidad (19%) und Grenada (2,7%). Die Black Tot Master Blender's Reserve 2023 wird in Deutschland voraussichtlich ab Mitte/Ende August verfügbar sein, vertrieben von [Kirsch Import](#).



Finest Caribbean
BLACK TOT
RUM



**Black Tot Master Blender's Reserve Rum
Limited 2023 Edition**

Herkunft:	Guyana, Barbados, Jamaika, Trinidad, Grenada
Basis:	Melasse
Destillation:	Column Still, Pot Still, Wooden Pot Still
Fasstypen:	Sherryfässer, Eichenfässer
Alter:	bis zu 31 Jahre (Original Royal Navy Blend älter: durchgängig verblendet seit dem frühen 19. Jh. bis 1970)
Alkoholgehalt:	54,5% vol.
Flaschengröße:	0,7 Liter
Sonstiges:	nicht gefärbt, nicht gezuckert, nicht kühlfiltriert
Verfügbar ab:	voraussichtlich Mitte/Ende August

Verkostungsnotizen

Nase:	Gekochte, mit Nelken gespickte Blutorange verschmilzt mit Noten von Ruby Port und Zimt.
Gaumen:	Anfängliche Aromen von Lakritzstangen, Toffee und Kirschbonbons sorgen für einen üppigen und vollen Geschmack, begleitet von einer Spur Orangenmarmelade.
Nachklang:	Rum-Rosinen-Toffee und Schokoladennoten verweilen mit Spuren von Zimt und Muskatnuss.

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. Ferner sind mehrere andere Marken in der Entwicklung und/oder es bestehen weltweite Vertriebsrechte.

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.