



Buttrig, fruchtig und limitiert: Master Blend zum Black Tot Day 2024

Stuhr, 31.07.2024 Heute vor 54 Jahren beendete der Black Tot Day eine Ära: Rum gehörte nicht mehr zur Bordverpflegung der britischen Flotte. Zur Ermunterung werden die Jubiläen gefeiert. Denn die britischen [Elixir Distillers](#) schufen [Black Tot Rum](#) und zelebrieren die Jahrestage mit limitierten Abfüllungen: den Master Blender's Reserves!

Seit 2021 zelebriert die Premium-Marke Black Tot aus dem Hause Elixir Distillers eine legendäre Zeit, die mit dem Black Tot Day am 31. Juli 1970 endete. Ihren Anfang hatte sie im Jahr 1731 genommen, als man begann, der gesamten britischen Flotte offizielle Rumrationen anzubieten. 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.

Zu Ehren der jahrhundertealten Tradition der Rumrationen in der britischen Navy kreiert Black Tot Master Blender Oliver Chilton jedes Jahr eine erlesene Master Blender's Reserve. In diesem Jahr verwendete er einen höheren Anteil an Rum aus Barbados, um üppige tropische Früchte in der Komposition hervorzuheben. Und: fügte einen Rum aus dem Jahr 1997 von Trinidads geschlossener Destillerie Caroni hinzu.

Basis ist wie gehabt die Master Blender's Reserve aus dem Vorjahr, ergänzt um individuelle Länder-Blends aus Barbados, Trinidad, Guyana und Jamaika sowie Teile des originalen Royal Navy Rums. Vermählt und perfekt ausbalanciert, entstand die Master Blender's Reserve 2024: ein bis zu 25 Jahre altes, buttriges Erlebnis mit Noten von gegrillter Ananas, getrockneter Mango, gebackener Banane und gerösteten Vanillestangen.


Finest Caribbean
BLACK TOT
RUM



**Black Tot Master Blender's Reserve Rum
Limited 2024 Edition**

Herkunft:	Barbados (60%), Trinidad (25%), Jamaika (5%), Guyana (5%), gemischt (5%)
Basis:	Melasse
Destillation:	Column Still, Pot Still, Wooden Pot Still
Fastypen:	American & European Oak Casks
Alter:	Bis zu 25 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
UVP:	149,90 Euro

Verkostungsnotizen

Nase:	Gegrillte gebutterte Ananas mit Limette, Chili und Kokosnuss. Weiße Schokolade mit Minze und Erdbeereis.
Geschmack:	Buttrig und dickflüssig, mit Manuka-Honig, gerösteten Vanillestangen und getrockneter Mango. Süße Gewürze halten sich die Waage mit süßen Zitrusfrüchten. Anklänge von dunklem Zucker und gebackener Banane verbinden sich mit süßer Melone und Guave.
Nachklang:	Leichte Noten von Lakritze gleichen die tropische Süße aus. Getrocknete Mango mit einem Hauch von Bitterschokolade und Limettenblättern.

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 Spirituosenbranche seit 48 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.