

# Erinnerung an ein deutsch-dänisches Schicksalsjahr - 1864

## Castenschiold lanciert seinen neu kreierten 1864 Rum

Das familiengeführte Unternehmen Castenschiold Rum blickt auf eine 325 Jahre alte Familiengeschichte zurück. Heute ansässig in der Rum-Metropole Flensburg und einst auf der dänischen Karibikinsel St. Thomas ins Leben gerufen, vertreibt Castenschiold Rum heute drei Premium Produkte: das Firmen-Flaggschiff Signum Rum, den Hjemkomst Rum und den neu entwickelten 1864 Rum.

Mit dem 1864, der ausschließlich aus feinsten karibischen Destillaten besteht, erinnert das Unternehmen an Leutnant Carl Castenschiold. Dieses Familienmitglied diente in der dänischen Armee und nahm an den Kämpfen von Dybbøl Schanze von 1864 teil. Diese Auseinandersetzung fand nicht weit von der Flensburger Förde entfernt zwischen den Verbündeten Preußen/Österreich und Dänemark statt. Als besonders mutiger Soldat wurde Castenschiold später vom dänischen König mit dem Ritterkreuz geehrt. Heute gilt das einst hart umkämpfte Gebiet europaweit als besonders kooperative und vorbildhafte Grenzregion. Mit der Kreation des 1864 Rum erinnert Castenschiold an die bewegte Geschichte und friedliche Gegenwart seiner norddeutschen Heimat.

Der 1864 ist ein handverlesener, superfeiner Blend, der sich durch eine Auswahl an außergewöhnlichen und lang gelagerten karibischen Rums auszeichnet. Für die Kreation des 1864 wurden spezielle, traditionell destillierte Rums ausgewählt, deren Aroma durch eine lange Reifephase in Eichenfässern und abschließend in ehemaligen Sherryfässern vervollkommen wird. Dieser Reifeprozess verleiht ihm ein einzigartig feines Bouquet von Lakritz, Nuss, geröstetem Kaffee und einer leichten Note von Eichenholz. Durch seinen angenehm milden und sonnengereiften Geschmack eignet sich der 1864 ideal als Apéritif oder wahlweise auch als Digestif.

facebook: <https://www.facebook.com/castenschioldrum>

instagram: <https://www.instagram.com/castenschioldrum/>