

325 års familietraditioner - præsentation af et romhus i Flensborg fuld af traditioner

Familievirksomheden Castenschiold Rum fra Flensborg kan se tilbage på 325 års historie. Grundstenen til virksomhedens romproduktion blev lagt på den vestindiske ø St. Thomas, som dengang tilhørte den danske stat. Familiens forfader, der stammer fra Flensborg, kom til St. Thomas i 1694 som forældreløs. Hans onkel var guvernør på øen, og det var i onklens varetægt, at han begyndte at eksportere forløberen til den rom, vi kender i dag.

I Europa voksede den nye gyldenbrunt gærede sukkerrørsaft "Kildywel" meget hurtigt i popularitet. Efterspørgslen blev ved med at stige, så den faktisk også midlertidigt blev brugt som betalingsmiddel. Et lykketræf for familien Castenschiold. Ved købet af sukkerrørplantagen Mosquito Bay og nogle yderligere fordelagtige beslutninger lykkedes det Johan Lorentz Castenschiold at konsolidere familiens indflydelse i sukker- og rombranchen vedvarende. Castenschiold Rum er stadig i familiens besiddelse den dag i dag og ligger i Flensborg.

Castenschiolds sortiment består i dag af sorterne Signum Rum, Hjemkomst Rum, 1864 Rum og endelig Governor's Rum, som kommer i midten af 2021.

Alle rom består af nøje udvalgte blends fra de bedste destillerier i Caribien og Sydamerika. Master-blenderen bruger udelukkende 8 til 21 år gamle rom til Castenschiold Signum Rum, der fremstilles ud fra de traditionelle processer "pot still" og "column still". "Vores Signum Rum overbeviser frem for alt med sin delikate mildhed. På grund af den lange lagringstid på fad under tropiske forhold har den en let, træagtig bouquet og nuancer af lakrids, lysristet kaffe og sød brændt karamel", forklarer ejeren. "Den lange modningsproces ved caribiske temperaturer giver Castenschiold Rum en usammenlignelig aroma, og lagringen i tidligere bourbonfade og vintage sherryfade sørger for de fine noter i dette premiumprodukt."

Alle sorterne skal helst drikkes rent. De egner sig særlig godt som aperitif og eller som drink efter maden.

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

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

Mere info: www.castenschioldrum.dk

Kan købes hos Frederiksberg Fine Food her: <https://frbfinefood.dk/> . Herudover i grænsebutikkerne og på vores hjemmeside.