

325 Jahre Familiengeschichte auf Expansionskurs

Castenschiold exportiert wieder in das Königreich Dänemark

Das Familienunternehmen Castenschiold Rum aus Flensburg blickt auf 325 Jahre Tradition zurück. Auf der damals zu Dänemark gehörenden westindischen Insel St. Thomas liegt dabei der Grundstein seiner Rum-Produktion. Der Ahnherr der Familie gelangte als Vollwaise 1694 nach St. Thomas, wo er bald begann, unter der Obhut seines Onkels, des Gouverneurs, einen Vorläufer des heutigen Rums zu exportieren. Die Karibik war zu dieser Zeit eine unwirtliche Region mit schwierigsten Lebensbedingungen.

In Europa erfreute sich der neue vermentierte, goldbraune Zuckerrohrsaft „Kildywel“ (oder „Kill-Devil“) besonders schnell wachsender Beliebtheit. Die Nachfrage stieg immer weiter an, ein Glücksfall für die Familie Castenschiold. Durch weiteren Landerwerb und einige weitere glückliche Entscheidungen, gelang es der Familie, den Einfluss im Zucker- und Rumgeschäft nachhaltig zu festigen.

Seit 2021 exportiert Castenschiold wieder in das Königreich Dänemark, wo sich Rum einer stetig wachsenden Beliebtheit erfreut. Der Trend geht dabei klar in Richtung hochwertiger Erzeugnisse und Premiumprodukte, wie den Castenschiold Signum Rum, der am besten pur genossen wird.

Zum Sortiment von Castenschiold gehören neben dem Flaggschiff Signum Rum auch der Hjemkomst Rum, der 1864 und der für Mitte 2021 geplante Governor's Rum.

Alle Sorten sind mit Sorgfalt verlesene Blends aus den besten reinen Rums der Karibik und Südamerikas. Der Master Blender verwendet ausschließlich 8 bis 21 Jahre alte Rums, die in den traditionellen Verfahren Pot Still und Column Still hergestellt werden. Besonders das Flaggschiff Castenschiold Signum Rum beeindruckt durch einen weichen und unübertroffen runden Geschmack. Dabei erinnert sein Bouquet an Noten von Eiche, Lakritz, feinstem Kaffee und süß gebranntem Karamell. Um etwas Einzigartiges zu schaffen, wird der sonnenverwöhnte Rum in Bourbon-Fässern gereift und schließlich in Vintage Sherry-Fässern veredelt. Alle Sorten eignen sich ausgezeichnet als Apéritif und Digestif.

Für mehr Informationen: www.castenschioldrum.com

Erhältlich bei manufactum, Amazon.de, in ausgewählten familia und EDEKA Märkten, den Citti-Märkten, oder auf der obigen Website. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten an: Castenschiold Rum, Moltkestrasse 15, 24937 Flensburg oder an info@castenschioldrum.com