

ONCE FORBIDDEN, NOW REBORN.

Die Geschichte von Remedy Spiced Rum beginnt in den 1920er Jahren in den USA. In einer Ära, die von Wohlstand, wilden und exzessiven Partys, aber auch von der Prohibition geprägt wurde. Es wurde jede Möglichkeit genutzt, an alkoholische Getränke zu gelangen. Der Legende nach entstand die Rezeptur für Remedy Spiced Rum in Farrington's Drugstore, einer New Yorker Drogerie. Der Alchemist war bekannt dafür seine Kunden mit erlesenen Spirituosen zu versorgen. Um den Geschmack von Rum noch facettenreicher zu gestalten, fügte er noch ausgewählte Gewürze hinzu.

Das charaktervolle Aroma des karibischen Rums wurde mit feinen Noten von Vanille, Orangenschalen, Zimt und Pfeffer verfeinert und erhält so seinen einzigartigen Geschmack.

REMEDY
SPICED RUM

Once forbidden, Now Reborn!

Dark Remedy

4 cl Remedy Spiced Rum
1 cl Limettensaft
Pimento

Rum und Limettensaft in ein
Highballglas geben und mit
Pimento auffüllen.



www.derksen.at

CERTIFIED
SPIRIT DRINK