



BLEEDING HEART RUM
COMPANY

DON PAPA

SMALL BATCH

RUM

MT. KANLAON



DIE GESCHICHTE VON DON PAPA

Don Papa ist einer der wenigen bekannten Helden der Philippinischen Revolution. Doch bevor er sich dem Kampf um die Unabhängigkeit des Landes anschloss und seine Landsleute im Kampf gegen die Eroberer anführte, war er ein einfacher Vorarbeiter auf einer Zuckerrohrplantage. Die Erinnerungen an Don Papas Erfolge in der Revolution verblassten im Laufe der Zeit, doch bis heute ist das geerntete Zuckerrohr ein Symbol seiner Verehrung.

Don Papas Energie und sein unermüdlicher Kampfgeist stecken in jeder Flasche dieses außergewöhnlichen Rums, der ausschließlich in kleinen Chargen hergestellt wird.



DAS LAND: DIE ZUCKERINSEL NEGROS

Negros galt mehr als ein Jahrhundert als die „Zuckerdose“ der Philippinen.

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts bis in die 1980er Jahre hinein dominierte der Anbau von Zuckerrohr diese von Bergen zerklüftete Insel mit ihren üppigen Dschungelgebieten und weißen Sandstränden. Auf dem fruchtbaren vulkanischen Boden gedieh eine der erfolgreichsten und süßesten Zuckerrohrarten.

Über die gesamte Insel verteilt zeugen historische Anwesen von der Blütezeit der Zuckerbarone und ihren angehäuften Reichtümern.





WIE WIRD DER RUM HERGESTELLT?

Don Papa stammt ausschließlich von der Insel Negros.

Der Premium-Aged-Rum wird aus einer der weltweit qualitativ hochwertigsten Zuckerrohrarten destilliert und reift am Fuße des Mount Kanlaon über sieben Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche.

Anschließend wird eine Rumauswahl sorgfältig bis zur Perfektion gemischt und in kleinen Chargen abgefüllt.

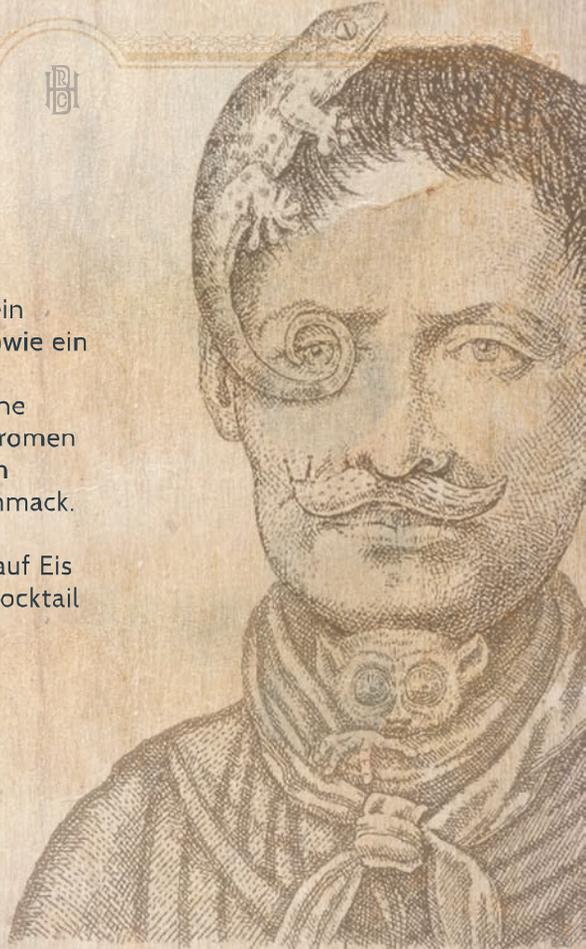




DEGUSTATION

Ein leichter und fruchtiger Duft, ein weicher und zarter Geschmack sowie ein langer und reichhaltiger Abgang kennzeichnen den Don Papa. Seine Farbe gleicht hellem Bernstein. Aromen von Vanille, Honig und kandierten Früchten schmeicheln dem Geschmack.

Don Papa wird idealerweise pur, auf Eis oder als Zutat in Ihrem Lieblingscocktail genossen.





GENUSS

Am besten sollte Don Papa auf Eis oder mit einem großen Eiswürfel serviert getrunken werden, welcher langsam in Ihrem Glas schmilzt.

Wir bei The Bleeding Heart Rum Co. sind der Meinung, dass "es sich um einen Rum handelt, der so gut ist, dass er pur genossen werden muss."





SIGNATURE DRINKS

Don Papa Rum ist so facettenreich, wie die exotischen Regionen seines Herkunftslandes. In Kombination mit dem Saft der Carabao Mango, einer der populärste Früchte der Philippinen, oder den erfrischend-süßen Aromen von Limette und Wassermelone wird Don Papa Rum ein Teil unvergesslicher Cocktails. Zudem können durch sein einzigartiges Geschmacksbild zeitlose Klassiker, zum Beispiel der Old Fashioned, ganz neu entdeckt werden.

DON PAPA'S SPIRIT



In einem Tumbler servieren.

5 cl Don Papa Rum
3 cl Limettensaft
2 cl Wassermelonensirup
3-4 Minzblätter

Geben Sie alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker. Die Mischung wird für ca. 20 Sekunden geschakelt. Seihen Sie alles in einen Tumbler mit Crushed Ice ab. Dazu empfiehlt es sich zusätzlich ein Küchensieb zu verwenden (Double Strain). Dekorieren Sie das Glas mit einem Minzzweig.

DON PAPA OLD FASHIONED



In einem Tumbler servieren.

5 cl Don Papa Rum
1 cl Zuckersirup aus braunem Zucker
1 Tropfen Maraschino Liqueur
2 Tropfen Grapefruit Bitter
1 Tropfen Orange Bitter

Den Boden eines Tumblers mit 1cl Zuckersirup aus braunem Zucker bedecken. Einen Tropfen Maraschino Liqueur, zwei Tropfen Grapefruit Bitter und einen Tropfen Orange Bitter darüber träufeln und 5cl Don Papa Rum dazugeben. Zwei Scheiben Orangenschalen hinzugeben, und unter Rühren mit Eis auffüllen.

CARABAO MANGO



In einem Longdrinkglas servieren.

4 cl Don Papa Rum
1 cl Limettensaft
10-12 cl Mangosaft

Shaken Sie alle Zutaten mit Eis gut durch. Gießen Sie die Mischung in ein Longdrinkglas und verzieren es mit einer Limettenscheibe.





THE SPIRIT OF DON PAPA
LIVES ON IN US ALL

DISCOVER THE WORLD OF DON PAPA RUM  DONPAPADE



SIERRA MADRE

Your exclusive distributor: Sierra Madre GmbH | Rohrstr. 26 | D-58093 Hagen
+49 (0)2331- 377 56 0 | +49 (0)2331- 377 56 30 | info@sierra-madre.de
www.sierra-madre.de |      sierramadregmbh

— BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN. —