



## DIE MIXOLOGY-VERKOSTUNGSRUNDE MAI 2017

News 6.6.2017Redaktion

### Hawienero White Rum

Wortspielfreunde aufgepasst! Der Hawienero, noch taufersch am Markt, soll die beiden Hauptstädte Österreichs und Kubas aufs Geschmackvollste miteinander verbinden. Unter anderem mit der Wiener Barlegende Heinz Kaiser entwickelt, steckt mit Werner Katzler ein langjähriger Pernod Ricard-Mitarbeiter hinter dem Produkt. „Die Tatsache, dass Havana Club Anejo Blanco eingestellt wurde, hat mich einfach dazu inspiriert, selbst ein vergleichbares Produkt zu entwickeln“, meint Katzler zu den Gründen. Gesagt, getan: Die Melasse stammt aus der Karibik, gebrannt wird im Burgenland, mit dessen weichem Wasser der Rum auch herabgesetzt wird. Der erste aromatische Eindruck des Hawienero erinnert Teile der Runde eher an einen Pisco – dafür sprechen leicht pfeffrige, phenolische Noten, ein wenig Traube, leichte Floralität und eine Spur von Leder. Was hingegen zunächst beinahe komplett fehlt, sind die für viele weiße kubanische Rums so charakteristischen Noten von Zitrus, Kernobst, Banane oder Kräutern. In der „zweiten Nase“ gesellt sich merklich ein Anklang von Vanille hinzu, dazu eine leicht deftige Nuance von Mandel und Walnuss. Überraschend ist die recht hohe sensorische Süße, die dann über die Zunge gleitet. Erst im Abgang macht sich ein wenig Frische bemerkbar, die der Süße auf der Zunge ein wenig Balance entgegengesetzt. Ein leichter, weißer Rum. Pur gut für Einsteiger geeignet, dürfte er vor allem in Mojitos eine sehr gute Figur machen.