



Pope Original Spiced Rum er en sød, blød og karismatisk krydret rom baseret på rom fra Guatemala, Nicaragua, Trinidad og Tobago, lagret i adskillige år og afrundet med bornholmsk kildevand og et strejf af kandis. Den er kendt for sin runde, venlige smagsprofil og sin let eksotiske karakter, der gør den både nem at drikke ren og oplagt i cocktails.

### Fyldestgørende beskrivelse af *Pope Original Spiced Rum*

#### Oprindelse & identitet

- Blend af rom fra **Guatemala, Nicaragua, Trinidad og Tobago**
- Destilleret på **melasse** og lagret på **egetræsfade i op til 10 år**
- Skabt af **familien Wilms**, der gennem generationer har arbejdet med vin og spiritus

Denne geografiske bredde giver rommen en kompleks base:

- Guatemala og Nicaragua bidrager med sødme og fylde
- Trinidad og Tobago giver krydderi, varme og let tropisk karakter

#### Bornholmsk vand – hemmeligheden bag blødheden

Rommen nedvandes med **superblødt, krystalklart bornholmsk kildevand**, der har lagret i millioner af år i mineralrig klippegrund. Det giver en usædvanlig **rund og silkeblød mundfornemmelse**, som er blevet et signaturtræk for Pope Spirits.

#### Sødme & kryddring

- Alkohol: **35 %**
- Tilsat en smule **kandis**, som afrunder smagen og fremhæver de varme krydderier

Krydderprofilen er inspireret af eksotiske frugter og klassiske romkrydderier, hvilket giver en aromatisk, men stadig mild og tilgængelig stil.

#### Duftprofil

- Sødmefulde noter af **vanilje**
- Let **karamel** og brun farin
- Tropiske frugtnoter og varme krydderier (Krydderiprofilen beskrives ikke i detaljer af producenten, men fremgår af stilen og smagsnoterne)

#### Smagsprofil

- **Blød, sød og afrundet**
- Noter af **eksotiske frugter**, mild krydderi og en let karamelliseret tone
- En venlig varme uden skarphed
- Lang, rund eftersmag med balanceret sødme



Pope Original er ikke en tung eller aggressiv spiced rom – den er skabt til at være **letdrikkelig, imødekommende og harmonisk.**

### **Servering & anvendelse**

Pope Original Spiced Rum kan nydes:

- **Rent**, afkølet eller tempereret
- I klassiske romcocktails som:
  - Dark 'n' Stormy
  - Rum Old Fashioned
  - Spiced Mojito
  - Hurricane
- Som sød base i dessertcocktails eller varme drikke

Den søde profil gør den også oplagt til publikum, der normalt ikke drikker rom – den er *ufarlig*, charmerende og meget tilgængelig.

### **Hvem er den til?**

- Dem der elsker **sød, blød og krydret rom**
- Dem der vil have en rom, der fungerer både **rent og i drinks**
- Dem der sætter pris på en **afrundet, ikke-skarp** spiritus
- Perfekt til sociale sammenkomster, hvor alle skal kunne være med

### **Kort opsummering**

**Pope Original Spiced Rum er en harmonisk, sød og blød krydret rom med tropiske noter, lagret op til 10 år og afrundet med bornholmsk kildevand. Den er skabt til ren nydelse og alsidig cocktailbrug – en moderne crowd-pleaser med karibisk sjæl og nordisk finesse.**



DE




**Pope Original Spiced Rum ist ein süßer, weicher und charismatischer Gewürzrum, der auf Rums aus Guatemala, Nicaragua, Trinidad und Tobago basiert, über mehrere Jahre gereift und mit Bornholmer Quellwasser sowie einem Hauch Kandiszucker abgerundet wurde. Er ist bekannt für sein rundes, freundliches Geschmacksprofil und seinen leicht exotischen Charakter, der ihn sowohl pur als auch in Cocktails besonders zugänglich macht.**

## **Umfassende Beschreibung von Pope Original Spiced Rum**

### **Herkunft & Identität**

- Blend aus Rums aus Guatemala, Nicaragua, Trinidad und Tobago
- Destilliert aus Melasse und bis zu 10 Jahre in Eichenfässern gereift
- Kreiert von der Familie Wilms, die seit Generationen im Wein- und Spirituosengeschäft tätig ist. Diese geografische Vielfalt verleiht dem Rum eine komplexe Basis:
- Guatemala und Nicaragua bringen Süße und Fülle ein
- Trinidad und Tobago sorgen für Würze, Wärme und eine leichte tropische Note

 **Bornholmer Wasser – das Geheimnis der Weichheit** Der Rum wird mit superweichem, kristallklarem Bornholmer Quellwasser auf Trinkstärke gebracht, das seit Millionen von Jahren in mineralreichem Felsgestein lagert. Dies verleiht ihm ein außergewöhnlich rundes und seidig-weiches Mundgefühl, das zum Markenzeichen von Pope Spirits geworden ist.

### **Süße & Würze**

- Alkoholgehalt: 35 %
- Mit etwas Kandiszucker verfeinert, der den Geschmack abrundet und die warmen Gewürze hervorhebt. Das Gewürzprofil ist von exotischen Früchten und klassischen Rumgewürzen inspiriert, was einen aromatischen, aber dennoch milden und zugänglichen Stil ergibt.


### **Duftprofil**

- Süße Noten von Vanille
- Leichte Karamell- und braune Zuckernoten
- Tropische Fruchtnoten und warme Gewürze (Das genaue Gewürzprofil wird vom Hersteller nicht detailliert beschrieben, ist aber im Stil und den Geschmacksnoten erkennbar)

### **Geschmacksprofil**

- Weich, süß und abgerundet
- Noten von exotischen Früchten, milder Würze und einem Hauch Karamell
- Eine angenehme Wärme ohne Schärfe
- Langer, runder Nachklang mit ausgewogener Süße. Pope Original ist kein schwerer oder aggressiver Spiced Rum – er wurde geschaffen, um leicht trinkbar, einladend und harmonisch zu sein.




 **Serviervorschläge & Verwendung** Pope Original Spiced Rum kann genossen werden:

- Pur, gekühlt oder bei Zimmertemperatur
- In klassischen Rum-Cocktails wie:
  - Dark 'n' Stormy
  - Rum Old Fashioned
  - Spiced Mojito
  - Hurricane
- Als süße Basis in Dessertcocktails oder Heißgetränken Das süße Profil macht ihn auch für Menschen attraktiv, die normalerweise keinen Rum trinken – er ist harmlos, charmant und sehr zugänglich.

 **Für wen ist er geeignet?**

- Für alle, die süßen, weichen und würzigen Rum lieben
- Für diejenigen, die einen Rum suchen, der sowohl pur als auch in Drinks funktioniert
- Für Genießer einer abgerundeten, nicht scharfen Spirituose
- Perfekt für gesellige Anlässe, bei denen jeder mitmachen kann

 **Kurze Zusammenfassung** Pope Original Spiced Rum ist ein harmonischer, süßer und weicher Gewürzrum mit tropischen Noten, bis zu 10 Jahre gereift und mit Bornholmer Quellwasser abgerundet. Er wurde für den puren Genuss und vielseitigen Cocktailgebrauch geschaffen – ein moderner Crowd-Pleaser mit karibischer Seele und nordischer Finesse.



DK



## Dark 'n' Stormy med Pope Original Spiced Rum

Klassiske Dark 'n' Stormy – med Pope Original Spiced Rum, der giver ekstra varme og tropiske nuancer:

- 5 cl Pope Original Spiced Rum
- 10 cl ginger beer
- 1 cl friskpresset limejuice
- Isterninger
- Evt. limebåd til pynt

**Sådan gør du:** Fyld et glas med isterninger, hæld limejuice og Pope Original Spiced Rum over. Top op med ginger beer og rør forsigtigt rundt. Pynt med en skive lime og nyd!

DE



## Dark 'n' Stormy mit Pope Original Spiced Rum

Klassischer Dark 'n' Stormy – mit Pope Original Spiced Rum, der für zusätzliche Wärme und tropische Nuancen sorgt:

- 5 cl Pope Original Spiced Rum
- 10 cl Ginger Beer
- 1 cl frisch gepresster Limettensaft
- Eiswürfel
- Optional: Limettenspalte zum Garnieren

**So geht's:** Füllen Sie ein Glas mit Eiswürfeln, geben Sie Limettensaft und Pope Original Spiced Rum dazu. Mit Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einer Limettenspalte garnieren und genießen!





## Caribbean Old Fashioned med Pope Rum Co. Original

### Ingredienser:

- 6 cl Pope Rum Co. Original
- 1 teskefuld kandissukker (fremhæver rommens egen sødme)
- 2 dråber Angostura bitters
- Appelsinskal til pynt
- Store isterninger

### Fremgangsmåde:

1. Kom kandissukker i et lowball-glas.
2. Tilsæt Angostura bitters og et par dråber vand, og rør indtil sukkeret er opløst.
3. Hæld Pope Rum Co. Original over.
4. Fyld glasset med store isterninger.
5. Rør forsigtigt i drinken, så den bliver kold og let fortyndet.
6. Twist appelsinskallen over glasset for at frigive olierne, og læg den i som pynt.
7. Server og nyd – en klassisk cocktail med et tropisk twist, hvor rommens sødme gør drinken mere rund og tilgængelig end en traditionel bourbon-version.

## Caribbean Old Fashioned mit Pope Rum Co. Original



**Zutaten:** • 6 cl Pope Rum Co. Original

- 1 Teelöffel Kandiszucker (unterstreicht die natürliche Süße des Rums)
- 2 Tropfen Angostura Bitters
- Orangenschale zum Garnieren
- Große Eiswürfel

**Zubereitung:**

1. Kandiszucker in ein Lowball-Glas geben.
2. Angostura Bitters und ein paar Tropfen Wasser hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Pope Rum Co. Original darüber gießen.
4. Das Glas mit großen Eiswürfeln füllen.
5. Vorsichtig umrühren, damit der Drink kalt und leicht verdünnt wird.
6. Die Orangenschale über dem Glas drehen, um die Öle freizusetzen, und als Garnitur ins Glas geben.
7. Servieren und genießen – ein klassischer Cocktail mit tropischem Twist, bei dem die Süße des Rums den Drink runder und zugänglicher macht als eine traditionelle Bourbon-Variante.



## Hurricane med Pope Original Spiced Rum

### Ingredienser:

- 8 cl Pope Original Spiced Rum
- 3 cl frisk limejuice
- 3 cl frisk appelsinjuice
- 1,5 cl passionsfrugt-puré
- 1,5 cl sukkersirup
- 1 cl grenadine
- Knust is

### Fremgangsmåde:

1. Kombiner alle ingredienserne i en shaker sammen med knust is.
2. Ryst grundigt for at afkøle og blande ingredienserne.
3. Si drinken ned i et højt vinglas eller hurricane-glas fyldt med knust is.
4. Pynt evt. med en skive appelsin og et kirsebær for ekstra farve og festlighed.
5. Server straks og nyd den tropiske stemning!

---

Denne version fremhæver Pope Original Spiced Rum's bløde og krydrede karakter, og passionsfrugt samt citrus giver drinken sin klassiske, friske og farverige profil. Hvis du ønsker en mindre sød version, kan du justere sukkersirup og grenadine efter smag.

## Hurricane mit Pope Original Spiced Rum



### Zutaten:

- 8 cl Pope Original Spiced Rum
- 3 cl frischer Limettensaft
- 3 cl frisch gepresster Orangensaft
- 1,5 cl Passionsfruchtpüree
- 1,5 cl Zuckersirup
- 1 cl Grenadine
- Crushed Ice

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten zusammen mit Crushed Ice in einen Shaker geben.
2. Kräftig schütteln, um die Zutaten gut zu kühlen und zu vermischen.
3. Den Drink in ein hohes Weinglas oder Hurricane-Glas abseihen, das mit Crushed Ice gefüllt ist.
4. Nach Belieben mit einer Orangenscheibe und einer Kirsche garnieren, um zusätzliche Farbe und Festlichkeit zu verleihen.
5. Sofort servieren und das tropische Flair genießen!

---

Diese Version hebt den weichen und würzigen Charakter des Pope Original Spiced Rum hervor, während Passionsfrucht und Zitrusfrüchte dem Drink sein klassisches, frisches und farbenfrohes Profil verleihen. Wer es weniger süß mag, kann Zuckersirup und Grenadine nach Geschmack anpassen.



DK



## Spiced Mojito med Pope Original Spiced Rum

### Ingredienser:

- 5 cl Pope Original Spiced Rum
- 1 frisk lime (i både eller juice)
- 2 teskefulde rørsukker eller sukkersirup
- 8-10 friske mynteblade
- Knust is
- Danskvand eller sodavand
- Limebåd og mynte til pynt

### Fremgangsmåde:

1. Kom mynteblade, lime og sukker i et højt glas.
2. Brug en muddler eller bagsiden af en ske til forsigtigt at mase mynten og lime, så olier og saft frigives.
3. Fyld glasset med knust is.
4. Tilsæt Pope Original Spiced Rum.
5. Rør forsigtigt rundt, så ingredienserne blandes.
6. Top op med danskvand eller sodavand.
7. Pynt med en limebåd og et mynteblad.

---

Denne version giver en frisk og krydret mojito, hvor Pope Original Spiced Rum tilføjer varme og eksotiske noter til den klassiske cocktail. Justér sukermængden efter smag, og nyd drinken iskold!

## Spiced Mojito mit Pope Original Spiced Rum



### Zutaten:

- 5 cl Pope Original Spiced Rum
- 1 frische Limette (in Stücke geschnitten oder als Saft)
- 2 Teelöffel Rohrzucker oder Zuckersirup
- 8–10 frische Minzblätter
- Crushed Ice
- Mineralwasser oder Sodawasser
- Limettenspalte und Minze zum Garnieren

### Zubereitung:

- Minzblätter, Limette und Zucker in ein hohes Glas geben.
- Mit einem Muddler oder dem Rücken eines Löffels vorsichtig die Minze und Limette zerdrücken, damit die Öle und der Saft freigesetzt werden.
- Das Glas mit Crushed Ice füllen.
- Pope Original Spiced Rum hinzufügen.
- Vorsichtig umrühren, damit sich die Zutaten vermischen.
- Mit Mineralwasser oder Sodawasser auffüllen.
- Mit einer Limettenspalte und einem Minzblatt garnieren.

---

Diese Version ergibt einen frischen und würzigen Mojito, bei dem Pope Original Spiced Rum dem klassischen Cocktail Wärme und exotische Noten verleiht. Die Zuckermenge nach Geschmack anpassen und den Drink eiskalt genießen!