

Martin Angehrn: **The Last Barrel**

Mit Martin Angehrn bin ich schon seit langem freundschaftlich verbunden. Unsere Wege kreuzten sich bereits während der Schulzeit in St.Gallen. Angehrn % Flügä und Schwander % Rimus konzentrierten sich dazumal allerdings noch nicht auf den gepflegten Weinkonsum, sondern verschrieben sich mehr der Förderung des lokalen Bierbraugewerbes. Später war ich Martin beim Ausbau des Weinangebots für den familieneigenen Cash + Carry Angehrn behilflich. Seit dem Verkauf des Betriebs widmet er sich der Unterstützung von Jungunternehmern. Daneben frönt der gelernte Ingenieur ETH seinem Hobby, der Erzeugung hochwertiger Spirituosen.



So überraschte er mich vor einem Jahr bei einer Blindverkostung mit seinem ersten, aus Zuckerrüben gewonnenen Destillat, das sich ohne weiteres mit einem erstklassigen Rum messen kann. Martin erklärt: «Ob für Rum Zuckerrohr oder Zuckerrüben verwendet werden sollte, ist eine Glaubensfrage. Ich bevorzuge eindeutig die Schweizer Zuckerrüben in Verbindung mit dem aufwendigen Agricole-Verfahren; dies ergibt fruchtigere und elegantere Aromen. Allerdings darf sich in der Schweiz nur Rum nennen, was aus Zuckerrohr gebrannt wurde. Der <Last Barrel> – aus Zuckerrüben – wird von Ruedi Kobelt, einem der besten Brenner der Ostschweiz, in Kleinst-Chargen von 300 Litern erzeugt und unterscheidet sich deutlich von vielen bekannten Rums, die teilweise unter Beigabe grosser Mengen Zucker gefällig gemacht wurden. Eure Spezial-Füllung ist geschmacklich spürbar voller als unsere reguläre und wurde während 24 Monaten in neuen 200 Liter-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche sowie aus Kastanie gelagert.» Die bernsteinfarbene Special Edition <Spiritus Sangallensis> besitzt reichhaltige Frucht- und Holznoten und ist ein feinwürziges, geschmeidiges Destillat von sehr hoher Qualität. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

The Last Barrel <Spiritus Sangallensis>

44% 70 cl Fr. 89.—

Special Edition <Selection Schwander>
Fassgelagerter Schweizer Zuckerrübenbrand