



Det er de 8 rom vi skal smage.

Rommen serveres som en cognac "straight" altså uden is og cola, men med 2 cl pr smagsprøve.

Det er en god ide at tage lidt ekstra lomme penge med idet der bliver mulighed for at købe de smagte rom med 15-20 % rabat.

Gøg & Gokke
Kirkevej 137
2791 Dragør
Tel. 32 53 55 33

Følg med i vores arrangementer
på [Facebook](#)



Ingvar "Rom Thomsen" på research til romsmagning på Gøg & Gokke.

Læs mere på hans hjemmeside:

www.RomThomsen.dk

Romsmagning på Gøg & Gokke



Fredag den 21. oktober kl. 18:30

Nu skal vi smage på noget god rom fra Caribien. Ingvar "Rom Thomsen" har lovet at komme og fortælle nogle af sine røverhistorier og sige nogle få ord om rommen. (Dem der kender ham ved at det bliver mange!!).

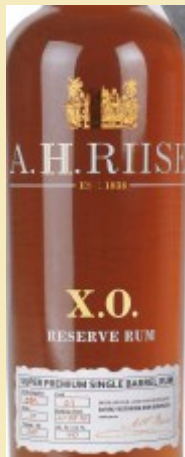
Vinderen af aftenens afstemning, bliver "månedens rom" i baren

Prisen er 225 kr og det inkludere lidt spiseligt i pausen.

Tilmelding i baren efter først til mølle princippet. Der er kun 33 pladser i alt.

Bemærk venligst at man ikke vil være i stand til selv at køre i bil fra arrangementet!!!!





A.H. Riise XO Reserve rom 40%

St. Thomas (U.S. Virgin Islands)

Denne eksklusive Rom er skabt som en hyldest til én af de mest markante og entreprenante Danskere, Apoteker og Etatsråd A.H. Riise, som var bosat og virkede på de tidligere Dansk Vestindiske Øer i perioden 1838 til 1878.

I smagen er denne Rom i helt speciel med sin dybe frugtagtige og fyldige smag med komplekse nuancer af Orange, Mango, Papaya og Vanilje afsluttende med en fløjsagtig blød og delikat sødmefuld eftersmag. Er måske hvad man skal kalde en "julerom"

Botran Solera 1893 40%

Guatemala

Rommen er en ny udgave af en rom med samme navn, med alder betegnelsen 19 år og så på en anden flaske. Man har ændret blendningen, med henblik på at nå et bredere publikum og gjort rommen en lille smugle sødere. Rommen er nu et blend af rom med alder mellem 5 og 18 år.

Abuelo Anejo Rum 12 år 40%

Panama

Har netop fået bronzemedalje på årets rom festival i Miami. Produceres i Panama af Varela Hermanos, som oprindeligt har lært romhåndværket i Cuba. Meget rund og blød, medium sød. Indbegrebet af imødekommende Caribisk rom, men med tydelig fadpræg.

Næse: Fyldig duft, orange og kandis.

Smag: kompleks, sukkeret spiller godt med krydderierne gør rommen spændende

4. Sea Wynde Pot Still Rum 3rd Edition 46%

Blend

Er lavet som en kopi af den klassiske navyrum fra den britiske flåde af Whiskymanden Jim Murray. Er meget i stil med de klassiske Jamaica rom.

Næse: Let gummi, Jamaica sødme.

Smag: Meget tilgængelig Navy rom. God sødme, let kaffe præg, veksler mellem søde og sure strejf. Enorm fyldig. I stil med whisky fra Islay, dog uden røg.

Eftersmag: Gummi, rom noter varer rigtig længe. Nødder og mokka noter slutter af. Klistre til ganen.



6. Rum Nation Peruano 8 år 42%

Peru

Det italienske firma der står bag romserien "Rum nation" har haft god respons på deres rom og har derfor sendt idemanden Fabio Rossi rundt i det Caribiske område. Han har lavet en afstikker til Peru hvor han har fundet nogle gode tønder, der udgør denne rom. Placerer sig smagsmæssigt midt mellem de søde og tørre rom. Med en stor krydret fylde.

3. Rum Nation Barbados 8 år 40%

Barbados

Igen har Fabio fra "Rum Nation" været på rejse og bragt nyt med hjem.

Klassisk rom fra øen der kaldes "rommens vugge". En blanding af de 2 romtyper Pott still og Kolonne still. En blanding af en kraftig rom med "kant" på og klassisk sødme fra Caribien. En af de bedste rom fra øen og lang fra den dyreste.



Dos Maderas Caribbean Double Aged Rum 5+5 år 37,5%

Blended fra Caribien og lagret i Spanien

Blendes af et gammelt Sherryhus der har vundet stort anerkendelse for deres sherry, brandy og nu også for rom.

Der udvælges rom fra Barbados og Guyana. Så lagre man rommen 5 år i Caribien.

Efter denne del af lagringsprocessen, bliver den sejlet til Williams & Humbert i Spanien, hvor anden del af lagringen begynder. Rommen bliver nu lagret 5 år egetræs fade, som har været brugt tidligere til at modne sherry. Den "fede" sherry sætter en spændende præg på denne rom.



8. Ron Zacapa Centenario 23 Solera 40%

Guatemala

Ron Zacapa Centenario har vundet guldmedalje mange gange. Den har alt hvad man kan drømme om i fylde og sødme. Ron Zacapa Centenario er steget en hel del i pris de seneste år, men når efterspørgslen stiger så går det desværre sådan.

Det er efter Ingvars mening noget af det tætteste man kommer "**Slik for voksne**"

