



H.A.R.R.E.L

BARREL

Välkommen på en spännande, kul och häftig resa. Tillsammans så upptäcker vi hur rommen åldras och förändras under lagringstiden. Detta gör vi bl.a på gemensamma träffar och event. På träffarna kommer vi kunna diskuteras utveckling av rommen tillsammans.

Du väljer hur du vill göra. Äga fatet själv, tillsammans med vänner eller via ditt företag. Här är en kortare guide om hur det går till att äga ett fat.

Skapa din egen rom

Alla har vi olika uppfattning om vad som smakar bra eller inte. Det är bara du som kan säga vad som tilltalar dig. Hos oss får du möjligheten att välja vilken typ av rom du vill lagra och följa dess utveckling.

Det är du som bestämmer.

Rom

Det finns två alternativ.

Det ena är vår egen rom som kommer att destilleras i Sverige på en enkelpanna (pot-still) av melass från Paraguay. Fantastiskt spännande tycker vi och hoppas verkligen att du vill följa med på den resan.

Om du känner att du vill prova någonting annat så är det andra alternativet en 4-årig rom från Guatemala som lagrats på bourbonfat. Detta är en rom som tillhör den spanska skolan.

Välja fat

Det finns flera alternativ. Alla fat är av storleken 30 liter förutom Sherryfatet som är på 40 liter. Rom lagras oftast i 200 liters fat men i och med att vi använder mindre fat så kommer rommen att mogna snabbare. Vilket kan vara tacksamt i detta fall.

Svensk Ek

Våra svenska ekfat kommer från tunnbindaren Johan Thorslund på Thorslunds kagge. En erkänt duktig tunnbindare inte mer än en timmes bilresa från Norrköping. Här får rommen smaker som drar mot kryddigt och fruktigt med en karamelliserad sötma. Mer komplex smak än den amerikanska eken.

Amerikansk ek

Även dessa fat binds av Thorslunds kagge.

Här får rommen mycket vanilj, smörkola och söt karamell.

Bourbon

Originalfaten på 200 liter som det lagrats bourbon på är här ombundna till 30 liter. Smaken bli rund, mjuk med söta toner av vanilj, kola och mindre intensiv än amerikansk nyek

Sherry (Olorosso)

Till skillnad mot de andra faten är det här fatet på 40 liter. De här faten binds av en fatbindare i Spanien. Färgen på rommen får en härlig rödton. Smaken får söta toner från vinet som legat i fatet, även smaker och dofter av russin och röda bär.

Fylla fat

Nu när du valt fat så är det dags att fylla fatet med rom. Värt att tänka på är att det är leveranstider på fatet och att faten tillverkas efter beställning.

Vi kommer ha ett antal fatägarträffar då du som fatägare kan vara på plats och fylla ditt eget fat samt spika dit din skylt på fatet.

Har du inte möjlighet att närvara så fyller vi fatet åt dig.

Rommen som faten fylls med kommer ha en alkoholstyrka på ca 55%.

Vid fyllningen av sherryfat kan Bolaget dock inte garantera Fatägarens deltagande.

Den som väntar på något gott..

Nu åker fatet upp på hyllan och det är dags att följa utvecklingen och invänta dagen för buteljering. Men innan buteljering så kommer du på våra fatägarträffar ha möjligheten att provsmaka ditt fat en gång per år. Har du inte möjlighet att närvara så kan ett fatprov skickas till dig via Systembolagets privat import.

Under dessa tre år så kommer en del av rommen att avdunsta under lagringen och det kan även påverka alkoholstyrkan. Det är svårt att säga exakt hur mycket som kommer avdunsta. Men på ett 30 liters fat så blir det ca 48 st 50 cl flaskor.

Efter tre år väljer ni om ni vill buteljera eller om ni vill lagra vidare.

Ni kan efter att ni valt att buteljera fylla på fatet igen. Det blir billigare andra gången eftersom ni redan har ert fat. Väljer ni att återfylla fatet hos oss så får ni även en rabatt på den rom ni väljer.

Buteljering

Nu är det dags att buteljera flaskorna. Ni anmäler till oss när ni känner att er rom har nått rätt mognadsgrad. Nu ska ni också bestämma hur etiketterna ska se ut.

Nu väljer ni också om ni vill späda ner rommen från ursprungliga 55%. Dock till lägst 45%.

Flaskorna skickas till det Systembolag som ni har valt. När ni hämtar ut flaskor så kommer Systembolagets avgifter, alkoholskatten och momsens att läggas på.

Hallelujah

Nu har ni flaskorna hemma. Njuuut!!