vinetur

Die Farbe von Rum täuscht Käufer oft über Alter und Qualität

Hersteller können gereiften Rum klar filtern oder jüngere Flaschen dunkel einfärben, sodass Etiketten verlässlicher sind als der bloße Eindruck

Montag, 3. August 2026



Rumetiketten lenken Käufer oft zuerst auf die Farbe: weiß, strohfarben, bernsteinfarben oder dunkel. In der Praxis sagen diese Töne jedoch weniger über die rechtliche Kategorie oder Qualität aus, als viele Verbraucher annehmen. Die Farbe spiegelt vor allem wider, wie der Spirituose vor der Abfüllung behandelt wurde, insbesondere ob sie

Zeit im Holz verbracht hat und wie diese Reifung gesteuert wurde.

Ein weißer Rum ist meist der eindeutigste Fall. In vielen Brennereien kommt der Brand direkt aus der Destille, wird mit Wasser auf den gewünschten Alkoholgehalt herabgesetzt und ruht dann vor der Abfüllung in Edelstahltanks. Da er keine Tannine oder Farbstoffe aus dem Holz aufnimmt, bleibt er transparent. Weißer Rum wird oft mit Agricole-Stilen aus frischem Zuckerrohrsaft verbunden, obwohl auch weiße Rums auf Melassebasis verbreitet sind. Produzenten können den Brand über einen längeren Zeitraum in inerten Tanks ruhen lassen, manchmal mit langsamer Belüftung oder durch Verschnittmethoden, um ihn weicher zu machen; das verändert jedoch nicht seine Farbe.

Es gibt Ausnahmen. Manche Produzenten reifen einen Rum in Fässern und filtern ihn anschließend, um einen Großteil der Farbe zu entfernen. Havana Club verwendet beispielsweise seit Langem bei einigen weißen Abfüllungen Fassreifung mit anschließender Aktivkohlefiltration. Das Ergebnis kann ein gereifter Rum sein, der im Glas dennoch nahezu klar aussieht – ein Stil, den Barkeeper schätzen, weil er Struktur aus der Reifung liefert, ohne das Erscheinungsbild von Cocktails wie dem Daiquiri zu verändern. Andere Brennereien nutzen Amphoren oder andere neutrale Gefäße für eine Reifung, die die Spirituose nicht in derselben Weise verdunkelt wie Eiche.

Der Begriff Stroh-Rum bezeichnet eine engere Gruppe. In der französischen Karibik, insbesondere auf Martinique und Guadeloupe, wird „rhum paille“ für leicht gereiften Agricole-Rum mit blassgoldener Farbe verwendet. Dieser Ton entsteht meist durch einen kurzen Aufenthalt im Fass, oft etwa 12 bis 18 Monate. Produzenten können die Farbauslaugung begrenzen, indem sie große Tanks oder Fässer verwenden, die den Kontakt zwischen Spirituose und Holz verringern, oder indem sie Fässer wählen, die bereits andere Spirituosen enthielten und daher weniger Tannine freisetzen als neue Eiche.

Die Holzart ist ebenso wichtig wie die Zeit. Die Maserung des Fasses und der Grad der Toastung beeinflussen sowohl Farbe als auch Aroma. Erhitzte Fässer können schon bei relativ kurzen Reifezeiten Noten hervorbringen, die mit Toast und Gewürzen verbunden werden. Das ist ein Grund, warum zwei Rums ähnlichen Alters ganz unterschiedlich

aussehen und schmecken können.

Bernsteinfarbener Rum bezeichnet in der Regel Spirituosen, die länger im Holz gelegen haben, oft zwischen 18 Monaten und drei Jahren. Mit mehr Kontakt zwischen Rum und Fass vertieft sich die Farbe, und die Aromen entwickeln sich in Richtung gerösteter, holziger und würziger Noten. In vielen Erzeugerregionen sind drei Jahre im Fass eine wichtige Schwelle, weil sie den Eintritt in ältere Kategorien markieren, die auf Etiketten anerkannt werden.

Diese Etiketten können nützlicher sein als die Farbe allein. Begriffe wie V.O., V.S.O.P. und X.O. beziehen sich auf Reifestandards, die an den jüngsten Spiritus in einer Assemblage gebunden sind, nicht an das Erscheinungsbild in der Flasche. Ein als drei Jahre gekennzeichneter Rum bedeutet, dass der jüngste Eau-de-vie in der Mischung mindestens so lange gereift ist. Wie bei Wein und Cognac ist das Blending für viele Premium-Rums zentral und ermöglicht es den Produzenten, Spirituosen unterschiedlichen Alters zu kombinieren und dabei die Produktionsregeln einzuhalten.

Dunkler oder brauner Rum signalisiert meist einen stärkeren Fass-Einfluss, aber auch hier nicht immer ein schlicht höheres Alter. Längere Reifung kann tiefere Brauntöne hervorbringen, zusammen mit Aromen, die oft als Vanille, Karamell, Tabak und Oxidation beschrieben werden. Flaschen mit der Bezeichnung V.S.O.P. basieren häufig auf Spirituosen, die mindestens vier Jahre gereift sind, während X.O.-Abfüllungen je nach lokalen Regeln und Produzentenpraxis in der Regel bei sechs Jahren oder mehr beginnen. Abfüllungen mit der Bezeichnung „Hors d’âge“ stützen sich oft auf Verschnitte deutlich älterer Bestände, manchmal im Bereich von acht bis 12 Jahren.

Der Preis steigt mit solchen älteren Bezeichnungen tendenziell, weil längere Reifung Lagerbestände bindet und in warmen Klimazonen die Verdunstungsverluste erhöht. Fachleute warnen jedoch davor, dunklere Farbe als Beweis für Reife oder Qualität zu werten. Rum wird rechtlich nicht nach Farbe klassifiziert, wie viele Verbraucher annehmen. Er wird nach Herstellungsverfahren, Herkunft und Altersangaben oder Reifekategorien eingestuft, sofern entsprechende Vorschriften gelten.

Dieser Unterschied ist wichtig, weil die Farbe während der Produktion angepasst werden kann. Manche Rums werden vor der Abfüllung eingefärbt, wodurch sie älter oder stärker vom Holz geprägt erscheinen können, als sie tatsächlich sind. Für Käufer, die verstehen wollen, was im Glas ist, bleiben die verlässlichsten Hinweise die Reifebegriffe auf dem Etikett, die vom Hersteller angegebene Methode und Herkunft sowie die Frage, ob der Rum aus Zuckerrohrsaft oder Melasse hergestellt wurde – und nicht, ob er im Regal blassgolden oder tief mahagonifarben aussieht.