



# Rhum Barbancourt

HAITIEN DEPUIS 1862



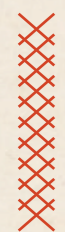
## THE SOUL OF HAITI



Voted as one of the world's best Rhums by Forbes Magazine



50 HANSEATISCHE Est. 1974  
WEINHANDELSGESELLSCHAFT BREMEN  
EXKLUSIV-IMPORTEUR



# Rhum Barbancourt: The Soul of Haiti

## Was macht Rhum Barbancourt einzigartig?

Rhum Barbancourt zählt zu den begehrtesten und renommiertesten Rum-Destillieren der Welt und steht für herausragende Qualität sowie Tradition. Mit ihrer Gründung im Jahr 1862 in Haiti gehört Barbancourt folglich zu den ältesten Rum-Brennereien der Welt. Bis heute befindet sich Barbancourt noch immer in unabhängigem Besitz der Familie, die das Erbe bewahrt und weiterentwickelt.



## Charakter, das Besondere

- **Rhum Agricole; Haitian Rhum**
- **Einzigartiger karibischer Charakter:** intensive Fruchtigkeit mit einem reichhaltigen und runden Bouquet
- Frische und Aromenvielfalt durch **100% puren & frischen Zuckerrohrsaft**

## Tradition

- Barbancourt ist **eine der ältesten Rum-Brennereien weltweit**
- **Gründung 1862** von Dupré Barbancourt
- Seit 5 Generationen in unabhängigem Familienbesitz
- Delphine Gardère ist heutige Eigentümerin und Hüterin des Erbes
- Einzigartige Reifung in **französischen Limousin-Eichenfässern**
- **Der einzige Rhum, der auf Haiti reifen darf**



## Produktion & Expertise

- **Innovative Fassfinishes**, kombiniert mit der ursprünglichen Philosophie Dupré Barbancourts
- **100% Haiti** – vom Zuckerrohr-Anbau über die Reifung bis zur Abfüllung
- **Direkte Verarbeitung** der Zuckerrohr-Ernte innerhalb von **24-48 Stunden**
- **2-fach-Destillation**, inspiriert von der Cognac-Herstellung

## Innovation & Nachhaltigkeit

**Innovation: Madame Mevs**, haitianisches Hybrid-Zuckerrohr, der speziell für die Bedingungen in Haiti entwickelt wurde

- **Nachhaltige Wasserbeschaffung und Energieerzeugung**



## Kultur

- **Soziales und gesellschaftliches Engagement**
- 2021 Aufnahme vom haitianischen Ministerium in das Register für nationales Kulturerbe



## Land

- Gelegen im Tiefland  
**Plaine du Cul-de-Sac, Haiti**
- Haiti: „The Pearl of the Antilles“
- **Tropisches Klima mit kühlen Winden und Regen**



**BARBANCOURT  
DISTILLERY**

Haiti, die Perle der Antillen

# Rhum Barbancourt: Auszeichnungen & Reifung



## Auszeichnungen

- Rhum Barbancourt gewann über **55 Medaillen** in internationalen Wettbewerben
- Barbancourt wurde von dem **Forbes Magazine als einer der besten Rums weltweit** ausgezeichnet – der außergewöhnliche Rhum besticht durch eine harmonische Komposition aus Fruchtnoten und einem reichhaltigen und runden Bouquet – **ein einzigartiger karibischer Charakter**



## 3-Sterne und 5-Sterne Kollektion, angelehnt an das Bewertungssystem der Cognac-Produktion

### Klassifizierte Reifung

- **3-Sterne:** entspricht der Klassifizierung VS (Very Special); Charakter: frisch und lebhaft
- **5-Sterne:** Charakter: feine und abgestimmte Aromen



**Crafted in Haiti since 1862:  
From pure Sugar Cane Juice**



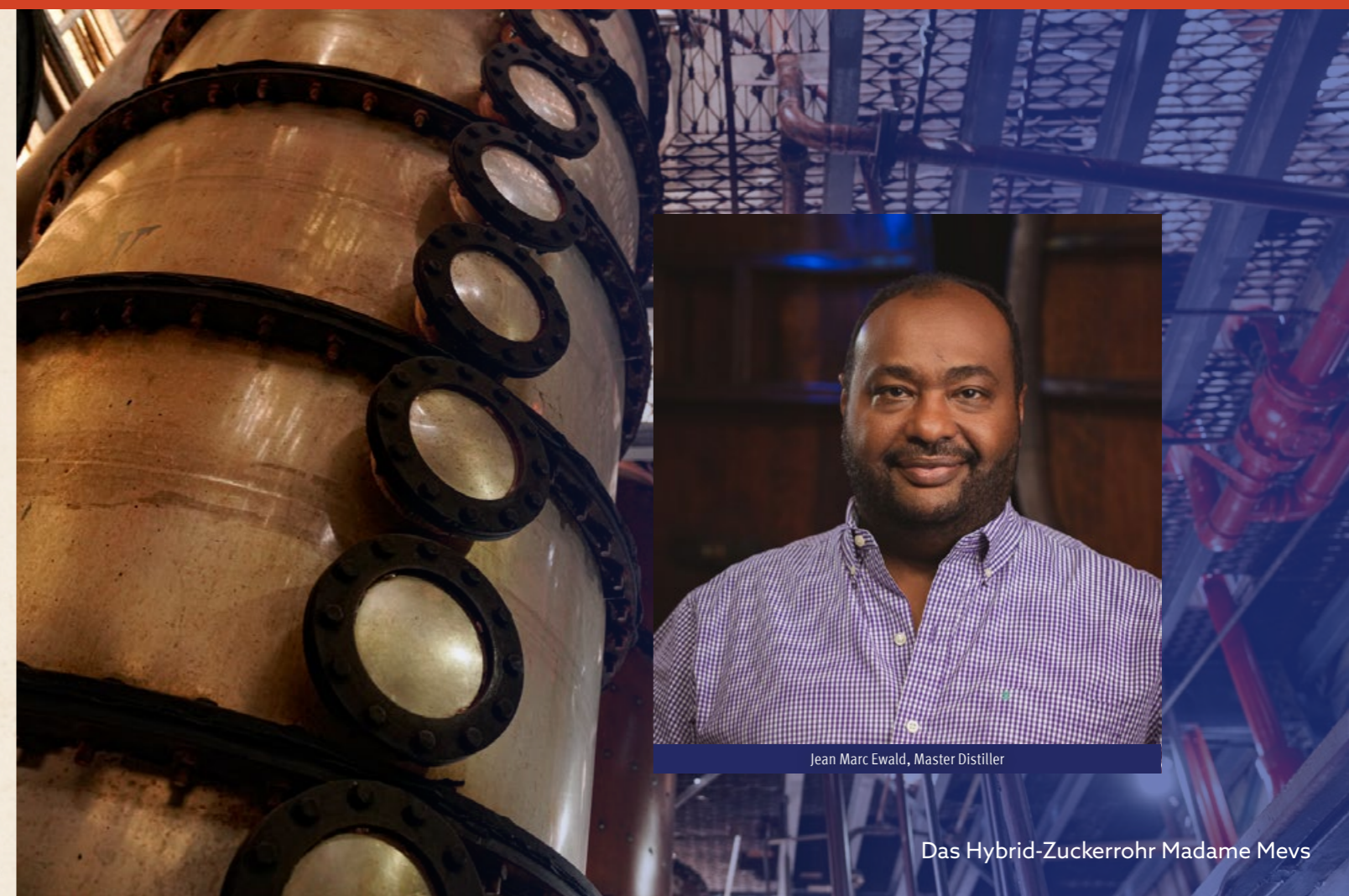
## EXPERTISE – RHUM BARBANCOURT

### 2-fach Destillation, von der Kunst der französischen Herstellungsart inspiriert

Der **Master Distiller Jean Marc Ewald** bewahrt die traditionellen Destillationsmethoden und sorgt gleichzeitig für **Innovation** bei der Fassreifung. Der Herstellungsprozess ist seit den Anfängen unverändert geblieben, doch die Technologien und Ambitionen haben sich weiterentwickelt. Die Produktionsmethoden, die von **Gründer Dupré Barbancourt** entwickelt wurden, werden bis heute beibehalten. Dazu gehört die **Zweifach-Destillation**, die traditionell in der **Cognac-Herstellung** verwendet wird, sowie die anschließende Reifung in **französischen Limousin-Eichenfässern**.

### Das Besondere: die ausschließliche Verwendung des haitianischen Hybrid-Zuckerrohrs – Madame Mevs

In Zusammenarbeit mit mehr als **3.000 haitianischen Landwirten** wird die **Zuckerrohrsorte Madame Mevs** angebaut. Dieses **Hybrid-Zuckerrohr** wurde wegen seines besonders hohen Aromapotenzials ausgewählt und stammt ursprünglich aus Haiti.



Jean Marc Ewald, Master Distiller

## Barbancourts Credo: langsame Reifezeit

Unter den wachsamen Augen des Master Distillers reift jeder Rhum in den eigens importierten **französischen Limousin-Eichenfässern** in den **kühlen und feuchten Kellern im Herzen der Plaine du Cul-de-Sac**, einer fruchtbaren Ebene, welche sich von Port-au-Prince bis zum Azuéli-See erstreckt, nahe der Grenze zur Dominikanischen Republik. **Nordöstliche Winde** sorgen für Regen und kühlen das tropische Klima ab.



## Nachhaltigkeit & Innovation

Barbancourt setzt auf nachhaltige Energie und ist bei ihrer **Wasserbeschaffung sowie Energieerzeugung** für den Produktionsprozess völlig **autark**. Die Destillerie plant zusätzlich **Solaranlagen** auf ihrem Gelände zu installieren, um die Energieerzeugung weiter zu optimieren und nachhaltiger zu gestalten.

# Seit 1862: 100 % reiner und frischer Zuckerrohrsaft



Barbancourts Einzigartigkeit ist die ausschließliche Verwendung des **haitianischen Hybrid-Zuckerrohrs: Madame Mevs**, welches ein besonders hohes aromatisches Potenzial aufweist. Die Zuckerrohrplantagen bedecken fast **600 Hektar**, von denen 120 Hektar im Besitz der Brennerei sind.

Herausragende Qualität ist das Credo von Barbancourt. Um die Qualität des Rhums auf höchstem Niveau zu halten, wird dieser aus reinem, **frischgepressten Zuckerrohrsaft** hergestellt. Durch die schnelle Verarbeitung zwischen **24-48 Stunden** nach der Ernte, bleibt die **Frische und Aromenvielfalt** erhalten.

**Qualität, Handwerk und Innovation** sind tief verankert in den Wurzeln Barbancourts: vom Zuckerrohr-Anbau über die Destillation bis zur Abfüllung, alle Schritte erfolgen vor Ort in der unabhängigen Brennerei. **Dabei ist Rhum Barbancourt der einzige Rhum, der auf der Insel reifen darf.**

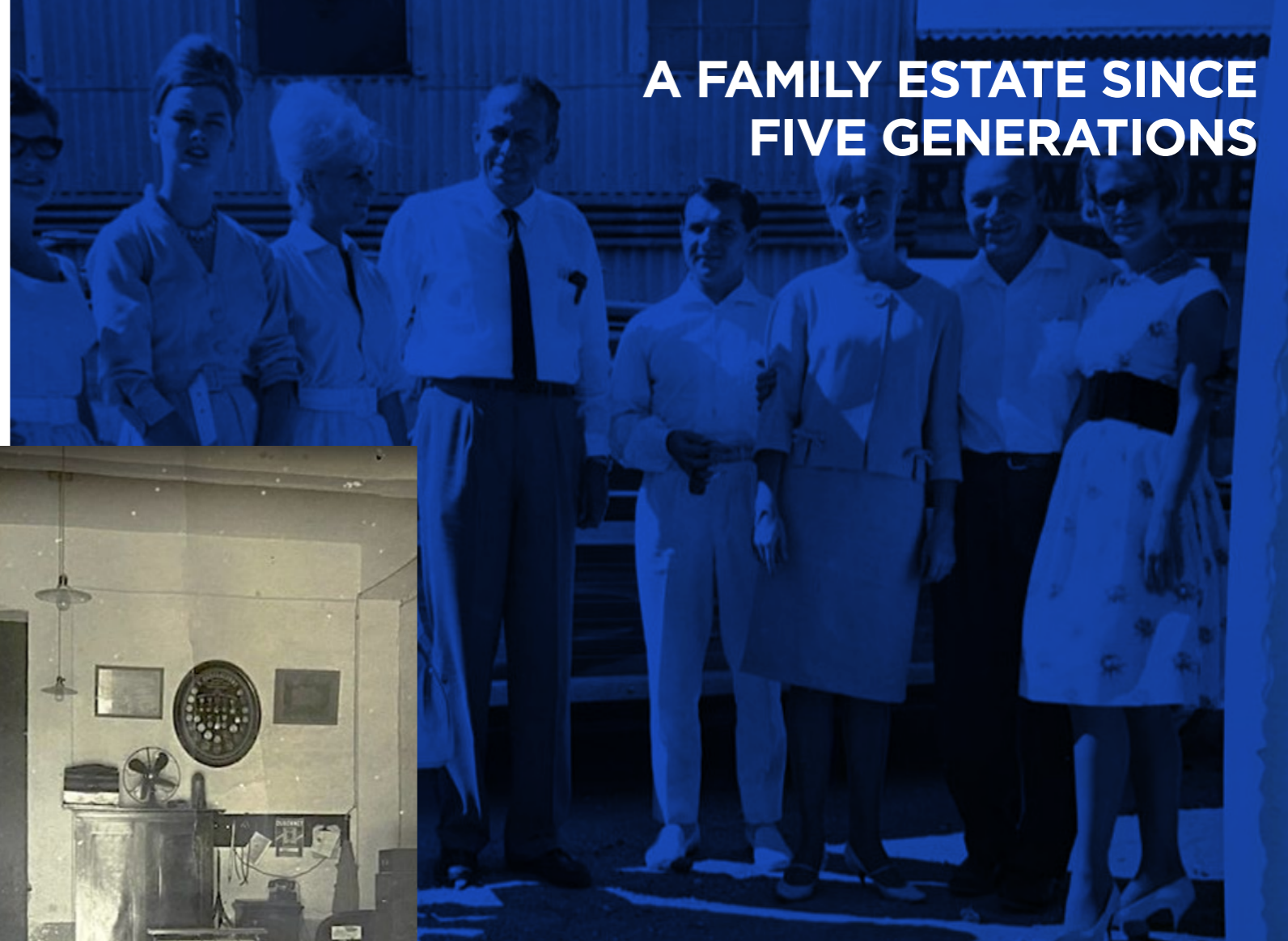
Barbancourt setzt auf Nachhaltigkeit und ist bei der Wasserbeschaffung sowie Stromversorgung völlig **autark**, da sie über eine **Wasseraufbereitungs- sowie eine Kraft-Wärme-Kopplungsanlage** verfügt.



# Barbancourt: 160 Jahre Geschichte, eine Tradition der Exzellenz

Eine beeindruckende Geschichte, die über 160 Jahre trägt, eine Familie in **fünfter Generation** und eine Tradition von herausragender Qualität. Gegründet von **Dupré Barbancourt**, gibt die Familie ihr einzigartiges Know-how von Generation zu Generation weiter. Der Herstellungsprozess ist seit seiner Gründung unverändert geblieben, doch die **Technologien und Ambitionen** haben sich permanent weiterentwickelt. Jede Generation hat ihre eigene Prägung hinterlassen, worauf Haiti heute sehr stolz ist.

Die ersten Generationen definierten und entwickelten den **Barbancourt-Stil**. Durch die Industrialisierung schaffte **Jean Gardère** eine neue Dimension, während sein Sohn **Thierry Gardère** die Produktionskapazität erhöhte. Seine Enkelin **Delphine Gardère**, die aktuelle Hüterin des Erbes, hat der Brennerei und der Marke Barbancourt eine moderne und internationale Dimension verliehen.



A FAMILY ESTATE SINCE  
FIVE GENERATIONS



Barbancourts Geschichte

# Barbancourt: Qualität & Tradition

Seit der Gründung im Jahr 1862 ist Rhum Barbancourt für ihre Qualität und Tradition bekannt. Der **Gründer Dupré Barbancourt** stammte ursprünglich aus der Region Charente in Frankreich und brachte sein Wissen über die Kunst der **2-fach Destillation und der Reifung in französischen Limousin-Eichenfässern** mit nach Haiti.

Exzellenz ist der Schlüssel zum Erfolg von Rhum Barbancourt. Um eine konstante Qualität sicherzustellen, wird ausschließlich **frischer Zuckerrohrsaft** für die Herstellung des Rhums verwendet und direkt verarbeitet, um die Frische und das intensive Aroma zu bewahren.

Jeder Rhum wird in Eichenfässern gereift, die direkt aus der **Region Limousin in Frankreich** importiert werden.

In den 160 Jahren seiner Geschichte hat Rhum Barbancourt sein Fachwissen bewahrt, während sich die **Technologien und Ambitionen** der Brennerei weiterentwickelt haben.

Heute erfüllt die Destillerie Haiti mit großem Stolz, wobei jede Generation ihren Beitrag geleistet hat. **Delphine Gardère**, die aktuelle Hüterin dieses Erbes in **fünfter Generation**, hat die Ehre, die Marke Barbancourt auf der internationalen Bühne zu repräsentieren.

**Vielfach ausgezeichnet in internationalen Wettbewerben**, bietet die außergewöhnliche Destillerie eine harmonische Komposition. Ihr fruchtiges und vollmundiges Bouquet offenbart einen reichhaltigen und ausgeprägten **karibischen Charakter**.



Delphine Gardère, Eigentümerin in 5. Generation



# BARBANCOURT HAITIAN PROOF 55°

55 % VOL.  
WHITE RHUM



\* Beverage Testing Institute:  
Gold (2023)



\* SFWSC: Gold (2021)

# BARBANCOURT 4 JAHRE THREE STAR RHUM

Das Flaggschiff von Barbancourt

43 % VOL.  
AGED RHUM

Rhum Barbancourt Haitian Proof 55° wird nach traditionellen Methoden in Kupferstills destilliert. Dieser außergewöhnliche weiße Rhum hat einen typischen haitianischen Charakter, der durch intensive Noten von frischem Zuckerrohrsaft und Eukalyptus besteht.

## NOSE

Blumige Noten mit einem Hauch von herben Zitrusfrüchten.

## PALATE

Würzig, mit intensiven Noten, die an frischen Zuckerrohrsaft und Eukalyptus erinnern.

## FINISH

Trocken mit leicht pfeffrigen Noten.

Der Rhum Barbancourt 4 Jahre Three Star Rhum ist ein exquisiter Rhum von bemerkenswerter Qualität und Raffinesse. Die Bezeichnung 3 Star Rhum entspricht der Klassifizierung VS (Very Special). Der Rhum Barbancourt 3 Star Rhum wird aus reinem Zuckerrohrsaft hergestellt und wird 4 Jahre in Limousin-Eichenfässern gereift.

## NOSE

Limette, gefolgt von säuerlichen Zitrusnoten.

## PALATE

Würziger Auftakt mit leicht holzigen Noten, angenehm ausbalanciert.

## FINISH

Intensiver Abgang mit Noten von frischem Zuckerrohrsaft.



# THE BARBANCOURT COLLECTION

## BARBANCOURT 8 JAHRE FIVE STAR RHUM

43 % VOL.  
AGED RHUM



## BARBANCOURT 15 JAHRE

43 % VOL.  
AGED RHUM



\* Beverage Testing Institute:  
Gold (2021)

Der **Rhum Barbancourt 8 Jahre Five Star Rhum** wird aus reinem Zuckerrohrsaft hergestellt und anschließend 8 Jahre lang in **Limousin-Eichenfässern** gereift. Der Barbancourt 5 Star Rhum trug ursprünglich den Namen „La Goutte d’Or“ – der goldene Tropfen.

### NOSE

Vanille, gefolgt von leichten Holznoten, elegante Reife.

### PALATE

Angenehm frisch und weich, mit ausbalancierten Vanille- und Ingwernoten.

### FINISH

Lang und ausgewogen, mit abschließenden Noten von würzigem Ingwer.



Der **Rhum Barbancourt 15 Jahre Estate Reserve** wird aus reinem Zuckerrohrsaft hergestellt und nach der Destillation 15 Jahre lang in französischen Eichenfässern veredelt. Einst für die Familie Gardère bestimmt, wird er seit 1960 jedes Jahr in limitierten Mengen an die Connaisseurs weltweit herausgegeben.

### NOSE

In der Nase exotische Früchte und Eichenholz.

### PALATE

Würzige Zimt- und Pfeffernoten harmonieren auf elegante Weise.

### FINISH

Langer, reichhaltiger und komplexer Abgang mit Noten von getrockneten Früchten.



# THE BARBANCOURT LIMITED EDITIONS

## BARBANCOURT 15 JAHRE VOLCANIC CANE

Limited Edition

46,7 % VOL.  
Finished in Ex-Peated  
Whisky Casks from Islay



## BARBANCOURT CANE BLOSSOM

Limited Edition

45 % VOL.  
Aged in Japanese Whisky Casks,  
made of Mizunara Oak

Die limitierte Edition **Rhum Barbancourt 15 Jahre Volcanic Cane** spiegelt die perfekte Verschmelzung von zwei Terroirs wider, dem haitianischen Zuckerrohr und dem **legendären Torf der weltbekannten Whisky-Insel Islay**. Nach einer langen Reifung in Ex-Cognac-Fässern, mehreren Monaten in Ex-Bourbon-Fässern, vollendete der Rhum seine Reise in Ex-Whisky-Fässern aus Islay. Abgefüllt in Faszstärke, präsentiert Volcanic Cane eine herrlich kupfrige Farbe.

### NOSE

Die zarte Würze verbindet sich harmonisch mit dem Torf und den rauchigen Aromen.

### PALATE

Ein rundes und weiches Mundgefühl, gefolgt von Rauch.

### FINISH

Ein langer und komplexer Abgang, der sich mit Noten von Trockenfrüchten entfaltet.



**Rhum Barbancourt Cane Blossom** ist die perfekte Verbindung aus reinem Zuckerrohrsaft und der japanischer Mizunara-Eiche. Diese **einzigartige Eichenart** wächst in den Wäldern von Hokkaido und erreicht ihre **Reife erst nach über zwei Jahrhunderten**, was sie zu einem der **seltendsten Güter auf dem Planeten** macht.

### NOSE

Eine Kombination aus der Frische des Zuckerrohrs und den blumigen und aromatischen Düften des Mizunara-Eichenfasses.

### PALATE

Der Gaumen ist weich und rund, begleitet von aromatischer Süße und hellen Früchten.

### FINISH

Der Abgang ist weich und lang.



# THE BARBANCOURT LIMITED EDITIONS

## BARBANCOURT 160<sup>th</sup> ANNIVERSARY CRYSTAL CARAFE

Limited Edition

45 % VOL.  
AGED RHUM



### Barbancourt 160th Anniversary

Die Abfüllung zum **160-jährigen Jubiläum** Barbancourts **entstammt den raren Fässern**, die während des Erdbebens 2010 gerettet werden konnten.

Mit dieser exklusiven Abfüllung zelebriert Rhum Barbancourt stolze 160 Jahre Tradition und Geschichte. Diese einzigartige Karaffe wird in einer maßgefertigten, ledergeprägten Holzkiste präsentiert und wurde mit einem Kristallverschluss sowie einer Broschüre über die Geschichte der Brennerei vervollständigt. Das Produkt repräsentiert eine einzigartige „hors s'âge“ **Zusammenstellung der besten Fässer des Hauses**, die **mehr als 15 Jahre reifen** und eine außergewöhnliche Hingabe an die Kunst des Brennens beweisen.

Die lang reifenden Fässer verleihen dem Rhum eine tiefe bernsteinfarbene Farbe mit subtilen Noten von Vanille und Pflaumen. Der anhaltende Abgang unterstreicht die zusätzliche Reifung in Bourbonfässern.

Weltweit sind **1000 einzeln nummerierte Karaffen** dieser Edition erhältlich.

Anlässlich ihres **160. Jubiläums** präsentiert Rhum Barbancourt die **160th Anniversary Crystal Carafe** – eine limitierte Edition des exquisiten Rhums, präsentiert in einer einzigartigen Carafe. Diese besondere Veröffentlichung ist auf nur **1000 einzeln nummerierte Karaffen limitiert** und feiert die lange Tradition und herausragende Qualität der Destillerie.

### NOSE

Feine Noten von Gebäck, Vanille und Pflaumen.

### PALATE

Der Auftakt ist geschmeidig und rund. Die gut integrierten Holznoten verleihen ihm Struktur und Geschmeidigkeit.

### FINISH

Der Abgang ist lang und lässt die zusätzliche Reifung in Ex-Bourbon-Fässern zum Ausdruck kommen.





# *Rhum* Barbancourt

HAITIEN DEPUIS 1862



*Barbancourt is a 100% Haitian rum, from sugar cane to distillation, from fermentation to bottling.*

## THE SOUL OF HAITI