

Compagnie Des Indes West Indies 8 Year Old Rum



ArtNr.:	11209
Preis:	40,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	8 Jahre
Destillerie:	Compagnie des Indes
Rum-Typ:	Blend
Shop-Bewertung:	4 von 5 Sternen

Beschreibung

Bei diesem Rum handelt es sich um einen Blend aus 8 Jahre alten Rums aus Guyana, Panama, Dominikanischen Republik und Barbados.

Farbe: Gold.

Duft: Intensives Aroma von Gewürzen, fermentierten Früchten, Kandiszucker.

Geschmack: Röstaromen, Melasse, Obst.

Nachklang: Trocken, mittellang anhaltend.

Destillerie Info

Compagnie des Indes

Schließen wir einmal die Augen und stellen uns voll beladene Segelschiffe im 17. und 18. Jahrhundert vor, welche die köstlichsten und exotischsten Waren zu uns in die Heimat bringen. Die „Compagnie des Indes“ knüpft an diese abenteuerlichen Entdeckungsreisen der ostindischen Handelsflotte an und hat sich dabei ganz der Entdeckung und Vermarktung ursprünglicher und landestypischer Rums verschrieben. Seit 2014 selektiert Florian Beuchet sorgfältig Rums in ihren jeweiligen Herkunftsländern und nur Einzelabfüllungen und ausgewählte Blends kommen in die markanten Flaschen. Die



französische Marke mit Firmensitz in Beaune legt dabei größten Wert darauf, den unverfälschten Charakter der Rums zu erhalten. Wer Rum in seiner ganzen Aromen-Vielfalt und Authentizität genießen möchte, kommt bei einer Entdeckungsreise mit der „Compagnie des Indes“ und den absolut ausgefallenen Herkunftsländern und Abfüllungen auf seine Kosten. Ob mit wunderbar fruchtigen Rums aus der Serie „Carabes“ oder „Latino“, den kräftigen Rums aus der Serie „Jamaika Navy Strength“ oder verheißungsvollen Abfüllungen aus exotischen und abgelegenen Ecken der Welt wie Südostasien oder Südpazifik. Außer einigen Blends für „Einsteiger in die Rum-Reise“ enthalten diese Rums keinen Zucker oder weitere Zusätze, um ihren einzigartigen Herkunfts-Charakter nicht zu verfälschen.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2018-11-06
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Ein Blend aus allen Ecken der Karibik. Die Farbe des Rums lässt sich am besten mit einem blassen Goldton beschreiben. Durch das Destillat kann man durchschauen. Bereits beim Schwenken nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Der Rum haftet lange am Glasrand. Erst nach einiger Zeit bilden sich die Tränen allerdings bleiben viele auf dem Weg nach unten hängen. Der Duft im Glas erinnert an Aromen von Zucker und Früchte. Honig und dezente Gewürze mischen sich bei. Die Nase wirkt mild und ausbalanciert. Der erste Geschmackseindruck wird dominiert von Gewürzen. Es mischt sich eine feine süße Obstnote bei. Das Mundgefühl ist im Verhältnis zur Lagerdauer recht mild. Trotzdem ist der Rum kernig und hat einen angenehmen Alkoholauftritt. Der Nachklang hält lange an. Es balanciert zwischen einer feinen Süße und einer trockenen Herbe. Zum Ende wird das Gefühl zunehmend trockener.