Compagnie des Indes Spiced Rum

ArtNr.:	11354
Preis:	29,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Destillerie:	Compagnie des Indes
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Spiced
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Der **Compagnie des Indes Spiced Rum** ist eine Abfüllung die aus hochwertigen Basisrumsorten, versetzt mit natürlichen Zutaten, entstanden ist.

Die Basis bilden Rums aus Venezuela und der Dominikanischen Republik. In diesen Blend werden für einen Zeitraum von zwei Wochen schwarzer Pfeffer, Ingwer, Vanille, Süßholz und Muskatnuss eingelegt. Um dem Rum eine ausgewogene Süße zu verleihen, werden noch 15 g Zucker pro Liter hinzugegeben.

Farbe: Gold.

Duft: Gewürze, Zitrusfrüchte, Süßholz.

Geschmack: Nelken, pfeffrige Note in Verbindung mit einem Hauch Zitrus, Ingwer, Nelken, Kardamon.

Nachklang: mittellang anhaltende Gewürznoten.

Fazit: Compagnie des Indes geht hier einen neuen Weg in der Herstellung eines Spiced Rums.

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 „Caraibes“ 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:	2021-02-26
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Beim Einschenken ins Glas ist mir sofort die Eintrübung aufgefallen. Als ich die Verköstigungsnotiz gelesen habe war mir auch klar, warum ich keinen klaren Rum im Glas habe. Die Farbe es Rum beschreibe ich als Sonnengold-Gelb. Wie schon bereits erwähnt ist das Destillat leicht eingetrübt. Beim Schwenken im Glas legt sich der Rum ölig auf das Glas ab. Erst nach einigen Augenblicken bilden sich vereinzelt Engelstränen. Diese laufen dickölig zum Glasboden zurück. Der Duft im Glas erinnert mich an eine Kräutermedizin. Die Nase nimmt viel Kräuter wahr. Gewürze und Zimt schnuppere ich heraus. Etwas Ingwer mischt sich bei. Der erste Geschmackseindruck erinnert an einen feinzarten Kräuterlikör. Verschiedene Gewürze wie Pfeffer und Nelken nehme ich wahr. Der Geschmack wird mit einer feinen Süße abgerundet und harmonisiert gut. Das Mundgefühl ist angenehm rund. Die Süße und der Gewürz-Kräuter-Geschmack passen zusammen. Allerdings ist diese Kombination auch etwas außergewöhnlich. Gegen Ende hin mischt sich eine Bitternote bei, die den langanhaltenden Nachklang dominiert. Bei einer

Blindverköstigung würde ich auf einen Kräuterbitter tippen