

Compagnie des Indes Jamaica (Multiple Distilleries) 10 YO Single Cask Rum



ArtNr.:	11387
Preis:	69,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	44,0 %
Alter:	10 Jahre
Destillerie:	Compagnie des Indes
Land:	Jamaika
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Für diese Abfüllung werden Rums aus den jamaikanischen Destillen Longpond, Monymusk, New Yarmouth und einer weiteren Brennerei miteinander verblendet. Der Blend reifte dann für 10 Jahre in Eichenfässern und wurde dann auf Trinkstärke reduziert und abgefüllt. Folgende Rumsorten wurden für den Compagnie des Indes Jamaica Multiple Destillers verwendet: - ein Longpond aus dem Jahr 2005, destilliert auf einer Pot Still. - ein Monymusk aus dem Jahr 2007, destilliert auf Column Still und Pot Still. - ein New Yarmouth aus dem Jahr 2005, destilliert auf einer Pot Still. - ein Rum aus einer nicht genannten Destille von 2008 auf einer Pot Still. Farbe: Helles Gold. Duft: Gereifte Zitrusfrüchte, Vanille, Rumkonfekt, dunkle Schokolade. Geschmack: Dezente Vanillenoten, Kuchenteig, Orangen, Röstaromen. Nachklang: Mittellang anhaltend wobei eine dezente Fruchtnote den Gaumen umschmeichelt.

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 „Caribes“ 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: 2021-03-26
Bewertung: 4 von 5 Sternen
Kommentar: Bereits beim Einschenken beim atmen lassen nimmt die Nase die ersten Aromen wahr. Auch wenn ich mit der Verköstigung noch nicht begonnen habe, merkt man bereits beim öffnen der Flasche, dass wir es hier mit einem charakterstarken Tropfen zu tun haben. Die Farbe des Rum ist sonnengelb und durchsichtig. Beim schwenken im Glas legt sich der Rum ölig auf dem Glas ab. Danach passiert eine längere Zeit nichts. Die Engelstränen bilden sich fein und nur vereinzelt. Auch bei dem Schwenken nimmt die Nase Aromen wahr. Bereits von weitem nimmt die Nase feine Aromen von Vanille wahr. Mit der Nase muss man sich vorsichtig dem Glas nähern, Im zweiten Ansatz steigen Zitrusfrüchte in die Nase. Ich bin der Meinung auch ein Nussaroma wahr zunehmen . Der erste Geschmackeindruck erinnert an Aromen von einer Kaffeeröstung. Geröstete Kaffeebohnen. Eine feine Orangenote mischt sich dezent bei. Das Mundgefühl wirkt etwas milder als die Nase vermuten lässt. Die 44 % Alk.vol sind präsent. Der Rum wirkt herb und kräftig. Der Nachklang ist langanhaltend. Die Aromen wirken kräftig. Die Kaffeebohne zieht sich durch. Auch der herbe Eindruck geht in den Nachklang über. Ein Rum der kernigeren Varianten.