



Compagnie des Indes, gegründet 2015, ist ein unabhängiger Abfüller, der Rum-Terroirs aus aller Welt erlebbar macht. Mit Fokus auf authentische Herkunft, lange Fermentationen und traditionelle Destillation entstehen sorgfältig ausgewählte Blends und Single Casks.

Der Compass ist ein kräftiger, aromatischer Overproof White Rum, der mit Intensität und Klarheit beeindruckt. Zwei Rums aus der Dominikanischen Republik – einer mit 24 bis 48 Stunden, der andere mit 15 Tagen Fermentation – verschmelzen zu einem vielschichtigen Blend mit ausdrucksstarkem Charakter. Beide Rums wurden aus Cane Juice destilliert, was dem Compass seine frische, natürliche Aromatik verleiht. Abgefüllt mit 51,2 % Vol. und ohne Kältefiltration bewahrt er seine unverfälschte Authentizität. In der Nase entfaltet sich ein lebendiges, pfeffriges Aroma, begleitet von Noten frischen Zuckerrohrs. Am Gaumen zeigt sich der Rum kräftig und würzig, geprägt von Timut-Pfeffer, Nelke, reifer Banane, Zimt und saftiger Papaya – eine harmonische Balance zwischen exotischer Frucht und intensiver Würze.

Ideal im Cocktail: Mit seiner komplexen Aromatik eignet sich der Compass hervorragend für kraftvolle Drinks mit fruchtigen und würzigen Komponenten.

Compagnie des Indes Compass Rum

Artikel Nr.	8479
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	51,2% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3614860001991
Gewicht Flasche	1,15 kg
EAN-Code Karton	13614860002070
Gewicht Karton	7,3 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	22
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	110
Herkunftsland	Dominikanische Republik
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Compagnie des Indes BP 49 71150 Chagny, Frankreich

