



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.

Die Jamaica Navy Strength-Abfüllung vereint zwei Destillationsstile – Copper Pot Still und Column Still – in einem außergewöhnlichen Blend. Der Rum wird 24 bis 72 Stunden fermentiert und 4 Jahre in amerikanischen Ex-Bourbon-Fässern gereift. In der Nase zeigen sich reife Bananen, frischer Zuckerrohrsaft, kandierte Früchte und ein Hauch Pralinensüße. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll, mit intensiven fruchtigen und pâtisserieartigen Noten von flambierter Banane und Ananas, ergänzt durch einen zarten Hauch Schokolade. Der Rum wurde ohne Kältefiltration in Frankreich abgefüllt.

Ideal im Cocktail: Besonders im Mai Tai entfaltet dieser Rum seine volle Aromenvielfalt – intensiv, fruchtig und würzig.



Compagnie des Indes Jamaica NAVY STRENGTH Rum | 4YO

Artikel Nr.	8482
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	57% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3614860002011
Gewicht Flasche	1,142 kg
EAN-Code Karton	3614860002117
Gewicht Karton	7,2 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	22
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	110
Herkunftsland	Jamaika
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Compagnie des Indes BP 49 71150 Chagny, Frankreich