



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 |

