



**Rum Compagnie des Indes
Kaiman Small Batch Blend
1973 Guadeloupe + 1993 Jamaika & Guyana
70cl / 46%**



- Nase:** sehr ausgeprägt, mit starkem Duft nach Bernstein, Patschuli, Kaffee und Tonkabohnen. Endnoten von Rancio
- Gaumen:** Subtil, tertiäre Aromen von Leder, frisch gerösteten Kaffeebohnen, dann ein weicher, samtiger Eindruck mit blumigen und fruchtigen Noten, geröstetem Brot, Wurzeln und Gewürzen (rosa Pfeffer, Cinchona)
- Abgang:** mächtige Bitterkeit aufgrund seines Alters. Mit Lakritz und holzigen Aromen, die seinen starken Charakter bestätigen.

Dieser auf 500 Flaschen limitierte Blend, jede Flasche kommt in einem edlen Holzkistchen, ist das Ergebnis einer einzigartigen Mischung:

Ein Fass traditioneller Guadeloupe Rum aus dem Jahre 1973, das vor 10 Jahren in ein einzelnes grösseres Eichenfass (1000 Liter) überführt wurde, kombiniert mit einem Fass von zwei Rumsorten aus dem Jahr 1993, die 1995 in Europa geblendet und dann in einem alten Rumfass gereift sind. Der guyanische Rum ist dabei von drei ungewöhnlichen Stills: Savalle von der Diamond Distillerie, Enmore und Port Mourant von der Uitvlugt Distillerie. Der jamaikanische ist ein Pot Still Rum von Wedderburn.

Diese Mischung wurde in einem Ex-Rumfass gealtert. Die spezifische DNA der Mischung ist wie folgt: 72.2% 1973 Guadeloupe und 27.8% 1993 Guyana / Jamaika.