CHARLES HOFER SA

FINE SPIRITS & WINES

SINCE 1989

Compagnie des Indes
Boulet de Canon N° 16
70cl / 46%

Im Gegensatz zu herkömmlichen Rum-Abfüllungen ist „Boulet de Canon“ eine experimentelle Serie, die sich der Erforschung der vielfältigen Techniken widmet, mit denen sich rauchige und getoastete Noten in Rum einbringen lassen. Inspiriert von Bildern von Seeschlachten, Kanonenfeuer und maritimen Abenteuern zielt jede Ausgabe darauf ab, durch innovative Herstellungsverfahren ein einzigartiges, unverwechselbares Geschmacksprofil zu schaffen.

Anstatt sich auf eine einzige Veredelungsmethode zu beschränken, erforscht jede Ausgabe eine neue Möglichkeit, dem Rum Rauchcharakter zu verleihen.

Abfüllungen mit geraden Nummern
Der Schwerpunkt liegt auf traditionelleren Methoden zur Entwicklung rauchiger Aromen, typischerweise durch die Reifung in Fässern, in denen zuvor torfige Whiskys gelagert wurden, um getoastete und rauchige Aromen zu erhalten.

Abfüllungen mit ungeraden Nummern
Sie repräsentieren die experimentellere Seite der Serie und erkunden unkonventionelle Verfahren, um Rauchigkeit zu bekommen. Zu den bisherigen Beispielen gehörten eine 48-stündige Infusion mit geräuchertem Paprika, die Reifung in Fässern, in denen zuvor Kaffeebohnen gelagert wurden, sowie weitere kreative Erkundungen der vielfältigen Facetten des Rauchs.

Die N°16 ist ein Rum (Blend aus Panama, Nicaragua, Barbados, Guyana und der dominikanischen Republik), der mindestens 36 Monate lang gereift ist und anschliessend 6 Monate in ehemaligen Islay-Whiskyfässern nachgereift wurde.



Nase:	Elegant und raffiniert, mit Anklängen von Röstnoten, Zimt und dunkler Schokolade; eine kräftige Rauchnote hallt nach.
Gaumen:	Kraftvoll und opulent, entfaltet er tiefe Aromen von süssen Gewürzen, Quitten, Datteln, Nüssen und einem subtilen Rauchhauch, begleitet von Ledernoten.
Abgang:	Eine sanfte Rauchigkeit, die aus den ehemaligen Islay-Fässern stammt, zieht sich bis in den langen, anhaltenden Abgang.