



Rum Barbados 2001 -Vintage Edition-



Herstellung	Cuvée aus Column Still und Pot Still nach 11-jähriger Reife in gebrauchten Bourbon- und Sherry-Fässern lagerte dieser Barbados Rum noch 24 Monate in kleinen gebrauchten Cognacfässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac.
Farbe/ Bouquet	Farbe: dunkles Bernstein; fruchtiges Bouquet mit Noten von exotischen Früchten, Kochbananen, reifen Ananas; begleitet von milden Holztönen
Gaumen	typisch vollmundig, ausgesprochen harmonisch und rund, mit einer reichen aromatischen Palette tropischer und delikater Aromen; mit traumhaft langem Nachhall

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
4465	70 cl	42%	3460410529466	43460410529464

