



PLANTATION
— RUM —

Rum Guyana 2005
-Vintage Edition-



Herstellung	Destillation: Pot Still Zuerst 7-jähriger Lagerung in Guyana in Bourbon-Fässern. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine gebrauchte Cognacfässer aus französischer Eiche. Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch weitere 24 Monate.
Farbe/ Bouquet	Farbe: gelbgolden bis bernsteinfarben; zunächst präsentieren sich Röstnoten mit einem feinen salzigen Charakter, wie eine Meerbrise; gefolgt von zarten Anklängen von getrocknetem Salbei, neuem Leder, getrockneten Blüten, Meersalz und dunklem Karamell
Gaumen	am Gaumen zuerst sehr geschmeidig mit köstlicher Süße und intensivem Geschmack nach braunem Zucker, dann zunehmend würzig, mit feiner Säure und üppiger Textur, mehr bittersüß als süß mit deutlichen Kakaonoten; im Finale ultralang mit einem Hauch von Rosinen und Zartbitterschokolade; der Alkoholgehalt ist ideal für einen braunen Rum

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
4334	70 cl	45%	3460410529459	43460410529457



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
office@cognacferrand.de · www.ferrand-spirits.de · facebook.de/FerrandDeutschland