



PLANTATION
— RUM —

Rum St. Lucia 2004
Vintage Edition



Herstellung	Destillation: Pot Still Nach zehnjähriger Reife in Bourbon-Fässern in der Karibik lagerte dieser Rum noch 18 Monate in kleinen gebrauchten Cognacfässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac.
Farbe/ Bouquet	Farbe: kupferfarben bis rostrot; intensiver, aromatischer Duft nach Zuckerrohr mit einem Hauch von überreifen Bananen, später auch florale Noten von Geranien und Pfingstrosen
Gaumen	Am Gaumen bittersüß, stoffig, kraftvoll, mit markantem Melassearoma und feinen Noten von gesalzene Karamell, am mittleren Gaumen Anklänge von Honig, dabei sehr frisch mit feiner Süße und zarten Röstnoten; im Nachhall trockenes Holz, Gewürznelken und kandierten Orangen

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5237	70 cl	43%	3460410529657	43460410529655



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