

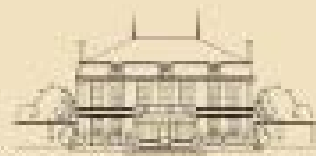


Pineapple Stiggins 'Fancy *- limitiert -*



Herstellung	Zunächst wird die Schale der Queen Victoria-Ananas eine Woche in PLANTATION 3 Stars White eingelegt. Anschließend erfolgt die Destillation des Mazerates. Das Ananas-Frucht-fleisch lagert 3 Monate in PLANTATION Original Dark Rum. Ein Cuvée des Destillates und des Mazerates reift dann noch einmal 3 Monate in Holzfässern.
Farbe/ Bouquet	Ein Bouquet von reifer Ananas, mit Anklängen von Vanille und einer feinen Holznote, dazu Spuren von grünen Bananen, gerösteter Kokosnuss und kandierten Früchten.
Gaumen	Buttrig, feinholziger Auftakt, verbindet sich mit opulenten Fruchtnoten (vordergründig Ananas), gerösteter Kokosnuss sowie Kirsch- und Mandelnoten. Ein langes Finale mit schönen Aromen eines gereiften Rums.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5076	70 cl	40%	3460410529862	43460410529860



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND

DEUTSCHLAND GMBH

Sundernallee 75, 58636 Iserlohn

Tel. 02371-7786210

www.cognacferrand.com

office@cognacferrand.de

