



# PLANTATION

— RUM —

## Rum 5 Years

*Barbados*



<b>Fermentation</b>	3-4 Tage
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	16 g/L
<b>Destillation</b>	twin Column- und Pot Still (1850 Batson)
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Die Rums für diesen Blend reifen zunächst für 3-4 Jahre in Bourbon-Fässern in Barbados. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche. Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch für circa 1-2 Jahre.
<b>Farbe</b>	glänzendes Bernstein
<b>Bouquet</b>	Zuerst üppige Backstubenaromen, insbesondere brauner Zucker, Honig, dunkles Karamell und gebrannte Mandeln, aber auch Pfeifentabak und gegrillte Marshmallows sind spürbar; nach Belüftung lassen sich pikante Noten von Bacon und Speck, dann Korinthen und Pflaumen. Die Aromen scheinen sich endlos weiterzuentwickeln.
<b>Gaumen</b>	Kommt bittersüß an den Gaumen, ein bisschen wie karamellisierte Zwiebeln, dazu feine Toastnoten und Biskuit. Im weiteren Verlauf dominieren die Toast- und Röstnoten neben fruchtigen Anklängen von Backobst, leicht harzig. Im Finale bittersüß mit einem Hauch Schokolade.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
3113	70 cl	40 %	3460410527868	43460410527866

