



**PLANTATION**  
— RUM —

# Rum Barbados 2002

*-Vintage Edition-*



<b>Destillerie</b>	West Indies Rum
<b>Fermentation</b>	72 Stunden
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	12 g/L
<b>Destillation</b>	Pot und Column Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 12-jährige Reife in Barbados in Bourbon-Fässern (200 L). Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 L). Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch weitere 3 Jahre.
<b>Farbe</b>	Tiefes Amber
<b>Bouquet</b>	Dieser Rum besitzt ein hochwertiges und erlesenes Bouquet von Exotischen Früchten und Gewürzen, wie z.B. reifen Bananen, getrockneten Ananas, Mangos, Zimt, Kardamom und Curry.
<b>Gaumen</b>	Ein Rum voller Persönlichkeit! Zunächst mit Aromen von Nougat, Minzschokolade und kandierten Walnüssen am Gaumen. Diese Aromen entwickeln sich weiter zu kandierten Orangen, Vanille und süßem Bisquit.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5794	70 cl	43,2 %	3460410529466	43460410529464



**FERRAND**  
DEUTSCHLAND GMBH  
INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

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