



PLANTATION
— RUM —

Rum Barbados 2002

-Vintage Edition-



| | |
|----------------------------------|--|
| Destillerie | West Indies Rum |
| Fermentation | 72 Stunden |
| Rohstoff | Melasse |
| Dosage | 12 g/L |
| Destillation | Pot und Column Still |
| Herstellung/ Lagerung | 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. |
| Farbe | Tiefes Amber |
| Bouquet | 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. |
| Gaumen | 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