



PLANTATION
— RUM —

Rum Barbados 2005

-Vintage Edition-



Destillerie	West Indies Rum Distillery
Fermentation	72 Stunden
Rohstoff	Melasse
Dosage	12 g/L
Destillation	Pot und Column Still
Herstellung/ Lagerung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 11-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 2 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
6299	70 cl	42,8 %	3460410531490	43460410531498



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