



PLANTATION
— RUM —

Rum Barbados 2007

-Single Cask Edition 2018-



Destillerien	Mount Gilboa
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/l
Destillation	Double retort Pot Still
Lagerung im Ursprungsland	10 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	6 Monate in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in G & A Borderies XO-Fässern
Farbe	Bernstein
Bouquet	Ein eleganter, tiefer und komplexer Duft, der zu Beginn von Birnencider dominiert wird, gefolgt von Passionsfrüchten, Portwein und Veilchen.
Gaumen	Dieser Rum besticht durch seinen vollen und eleganten Geschmack. Er verbindet sich perfekt mit den Cognac-Aromen und bringt so Noten von Maraschino-Likör und frischer Minze mit. Das Finish ist lang und äußerst kraftvoll mit würzigen, floralen Aromen und Rancio.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenkpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6543	70 cl	58,5 %	mit	3460410530912	43460410530910



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