



Rum Black Cask 2019

-Barbados & Jamaica-



Destillieren	Barbados: West Indies Rum Distillery Jamaika: Long Pond Distillery
Rohstoff	Melasse
Fermentation	Barbados: 3 bis 4 Tage Jamaika: 2 Wochen
Destillation	Barbados: Twin Column und Pot Still Jamaika: Pot Still John Dore
Dosage	20 g/l
Herstellung	Hierbei handelt es sich um einen Blend aus Barbados und Jamaika. Die Rums lagerten zunächst für 1 bis 3 Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 L) in ihren Ursprungsländern. Danach lagerten sie für ein weiteres Jahr in FERRAND-Fässern in Frankreich.
Bouquet	Ein schöner und süßer Beginn mit Gebäcknoten sowie Noten von gekochten Äpfeln, Vanille, Karamell und Honig. Im Verlauf auch leicht würzig.
Gaumen	Sehr reich und vollmundig im Geschmack. Würzige Aromen von Zimt und Nelken, sowie cremig-süße Anklänge von Toffee und Vanille machen diesen Rum zu einem wahren Genuss. Abgerundet werden die süßen Aromen von dem köstlichen Geschmack von Birnen, Kokosnüssen, Mandeln und Kaffee.
Empfehlung	Ein toller Sipping-Rum, aber auch in einem klassischen Cocktail sollten Sie diesen Rum probieren.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7163	70 cl	40 %	3460410531513	43460410531528



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