



PLANTATION

— RUM —

Rum Extrême N°3 Long Pond Jamaica 22 Years HJC 1996



Wissenswert	Rums von Jamaika sind meistens sehr intensiv, charaktervoll und schwer im Geschmack. Sie sind von Ester geprägt. Ester Aromen sind schwere, süßliche Aromen, meist von überreifen, vergorenen Früchten (Ananas, Bananen). Die Bezeichnungen ITP und HJC stehen für die Klassifizierung des Ester Gehalts in Gramm pro Hektoliter reinem Alkohol. <i>Ester Levels (Long Pond-jede Destillerie hat ihre eigene Einteilung):</i> CRV: 0-20 g/hL AA CQV: 20-50 g/hL AA LRM: 50-90 g/hL AA ITP/LSO: 90-120 g/hL AA HJC/LIB: 120-150 g/hL AA
Destillerien	Long Pond Distillery
Fermentation	3 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/l
Destillation	Pot Still (John Dore) in 1996
Ester	345 g/hL AA (HJC) Für die Einteilung der Ester-Levels ist der Wert nach der Destillation entscheidend. Im Laufe jahrelanger Lagerung entwickelt der Rum höhere Estergehalte, da sich Säure- und Alkoholmoleküle zu Estern umwandeln.
Lagerung im Ursprungsland	21 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l) in Jamaica
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l)
Farbe	Bernstein
Bouquet	In der Nase recht fruchtig mit Aprikosen, grünen Äpfeln und Kaktusfeigen. Danach folgt ein Hauch von Lavendelhonig und Vanille. Das Finish ist lang, mit Aromen von Äpfeln und anderen reifen Früchten, sowie frischen Kräutern und Gewürzen.
Gaumen	Am Gaumen sehr fruchtig, mit Noten von grünen Äpfeln, Aprikosen und Kaktusfeigen, beinahe schon wie Gebäck. Danach folgen Anklänge von Lavendelhonig und Vanille. Ein sehr langes Finish mit Äpfeln und reifen Früchten, sowie frischen Kräutern und Gewürzen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6654	70 cl	56,2 %	3460410531025	4346041531023



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