



PLANTATION
RUM

Rum Extrême N°3 Long Pond Jamaica 22 Years ITP 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	386 g/hL AA (ITP) 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	Dieser Rum besitzt ein äußerst komplexes Bouquet. Zu Beginn zeigt er ein sehr fruchtiges Profil von getrockneten Bananen und Kumquats, die sich sehr schön mit floralen Noten vereinen. Der Rum entwickelt mit der Zeit ein sehr wohlhabendes Bouquet mit feinen Nougatnoten.
Gaumen	Sehr starke und reiche Aromen von Melasse, Ananas, Guaven und Wachs, mit Anklängen von weißem Balsamicoessig. Ein sehr langes, recht trockenes Finish mit Noten von Kohle, Mangos und Mandeln.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6655	70 cl	54,8 %	3460410531018	4346041531016



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