



Rum Extrême N°4

Long Pond Jamaica 1996 CRV

Lieferbar ab Mitte September 2020!

Destillieren	Long Pond Distillery
Fermentation	1 Woche
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/l
Destillation	Blair Column Still in 1996
Ester	219 g/hL AA (CRV) 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 Alkoholkohlenhydrate zu Estern umwandeln.
Lagerung im Ursprungsland	22 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l) in Jamaica
Finish bei MAISON FERRAND	2 Jahre in FERRAND-Fässern (400 l)
Bouquet	Dieser Rum besitzt ein äußerst kräftiges Bouquet. Zu Beginn zeigt er ein extrem fruchtiges Profil von Bitterorangen-Schalen mit Lebkuchen, Zimt, Muskatnuss und Guaven im Hintergrund.
Gaumen	Auch im Geschmack sehr starke und reiche Frucht-Aromen. Hierzu gesellen sich holzige Anklänge, sowie Pekannüsse, Nelken, Pfirsiche, Blaubeeren, Tangerinen und Zitronengras. Ebenso finden sich am Gaumen feine Rauchnoten und Kakao-butter.



Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7488	70 cl	60,3 %	3460410531575	43460410531580