



PLANTATION FIJI 2005

ONE TIME LIMITED EDITION

Destillerie	RUM Co. of Fiji Distillery
Rohstoff	Melasse
Fermentation	4 bis 5 Tage
Destillation	Triple Column Still in 2005
Dosage	4 g/l
Herstellung	Die Rums für diesen Blend lagerten zunächst 14 Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 l) in ihrem Ursprungsland Fidschi. Danach lagerten sie ein weiteres Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) in Frankreich. Lediglich 28 Fässer dieses Rums wurden abgefüllt.
Bouquet	Intensiv beginnend mit einem fruchtigen und würzigen Profil von gekochten Äpfeln und Pflaumen, Zimt und einem Hauch von Thai-Ingwer. Elegant schließen sich Noten von Rohrzucker, Birnen, Vanille und Muskatnuss an.
Gaumen	Rund, komplex und vollmundig. Delikates Salzkarame ll wird harmonisch begleitet von Milkschokolade, Nüssen, Lakritz und Ingwer.
Finish	Würzig und langanhaltend verabschiedet er sich mit Tönen von Rohrzucker und Thai-Ingwer.
Empfehlung	Ein toller Sipping-Rum.



Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7655	70 cl	50,2 % vol.	3460410531599	43460410531610



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH
 office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de
 Facebook/Instagram: FerrandDeutschland