



PLANTATION
— RUM —

Rum Fiji 2009

-Vintage Edition-



Destillerie	South Pacific Distillery
Fermentation	4-5 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/L
Destillation	Pot- und Column Still
Herstellung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 7-jährige Lagerung in Fiji in Bourbon-Fässern (200 L). Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 L). Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch weitere 24 Monate.
Farbe	altes Gold
Bouquet	Ein angenehmer Duft, rund und vielschichtig, mit Noten von Butter, Karamell, Kakao und Ginger Ale. Auch fruchtige Eindrücke von Quitten und angenehme Haselnuss- und Kokosnuancen präsentieren sich.
Gaumen	Intensive Geschmacksaromen verzücken: Zu Beginn Kaktusfeigen, dann dezente Töne von Lack, Öl und Holz. Im weiteren Verlauf wird dieser Rum fruchtiger und würziger. Es entwickeln sich schöne Facetten von Bananen, Pecannüssen, Muskatnuss und Eichenholz.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6308	70 cl	44,8 %	3460410530820	43460410530828



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH
INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

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