



**PLANTATION**  
— RUM —

# Gran Añejo

-Guatemala & Belize-



<b>Fermentation</b>	3-4 Tage
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	16 g/L
<b>Destillation</b>	Guatemala: 4 Column Still Belize: 2 Column Still
<b>Herstellung</b>	Dieser Rum ist ein Blend. Zunächst reifen die Rums in Guatemala für 3 Jahre. Die Rums aus Belize reifen für 4-6 Jahre. In beiden Ländern benutzte man Bourbon-Fässer. In Frankreich reifte unser Rum „Gran Añejo“ dann noch für circa ein weiteres Jahr in kleinen gebrauchten FERRAND-Fässern.
<b>Farbe</b>	tiefes Kupferrot
<b>Bouquet</b>	Ein schöner Rum mit einem üppigen Bouquet nach feinen, wunderschönen Sherry-Noten im Vordergrund, zu denen sich subtile Karamell- und würzige Röstaromen gesellen.
<b>Gaumen</b>	Am Gaumen empfindet man ihn vollmundig, gut strukturiert, sowie aromatisch und rund. Mit warmen Noten von altem Portwein. Er besitzt eine elegante Länge mit Eindrücken von Vanille, Virginia-Tabak, Lakritz und elegantem Eichenholz.
<b>Kommentar</b>	Ein wundervoller Sipping-Rum. Aber versuchen Sie in auch einmal in einem „Old-Fashioned“-Drink!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5253	70 cl	42 %	3460410529909	43460410529907



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