



Rum Grande Réserve

Barbados



Fermentation	3-4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/L
Destillation	twin Column- und Pot Still (1850 Batson)
Herstellung/ Lagerung	Die Rums für diesen Blend reifen zunächst für 1-3 Jahre in Bourbon-Fässern in Barbados. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche. Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch für circa 1 Jahr. Diese spezielle Methode der zweifachen Reife verleiht unserem Rum seine einzigartige Eleganz und Finesse.
Farbe	Bernstein
Bouquet	Klassischer Barbados Rum mit ebenso vielschichtigen wie fein ausgewogenen Aromen, zuerst reife, exotische Früchte und süße Vanille, dann werden delikate Anklänge von weißem Pfirsich und Kokosnuss spürbar.
Gaumen	Warm und vielschichtig! Einer ersten Woge sinnlich süßer Noten von kandierten, exotischen Früchten und Vanille, die dem Rum seine zweifache Reife verleiht, folgt schon bald eine zweite Welt frischer Fruchtaromen mit delikatem Tannin, die sich vollkommen harmonisch mit der ersten vereint.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
2433	70 cl	40 %	3460410521729	43460410521727
3400	100 cl	40 %	3460410528476	43460410528474

