



PLANTATION
— RUM —

Rum Guatemala XO

-Single Cask Edition 2018-



Destillerien	Distillery of Alcohols and Rums
Fermentation	2 bis 3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	20 g/l
Destillation	Column Still
Lagerung im Ursprungsland	Mehrere Jahre in Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in Red Pineau des Charentes-Fässern
Farbe	goldenes Bernstein
Bouquet	Dieser Rum präsentiert sich mit einem eleganten und ausbalancierten Profil von Holz, Gewürzen und Früchten. Zum Ende auch Aprikosen und florale Noten.
Gaumen	Am Gaumen reich mit dominanten fruchtigen Noten von Ananas, Pflaumen und Sauerkirschen. Ebenfalls zeigt sich dieser Rum auch delikater, durch Anklänge von Rosenblättern und Ylang-Ylang. Das recht lange Finish besticht durch seine würzig-fruchtigen Aromen von gekochten Äpfeln und frischen weißen Hyazinthen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6563	70 cl	41,2 %	3460410530974	43460410530972



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