



PLANTATION
— RUM —

Rum Guyana 1998

-Single Cask Edition 2018-



Destillerien	Demerara Distillers Limited
Fermentation	1 Woche
Rohstoff	Melasse
Dosage	4 g/l
Destillation	Pot Still (Port Mourant)
Lagerung im Ursprungsland	17 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	2 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l) und 6 Monate in Ocho Tequila-Fässern
Farbe	tiefes Gold
Bouquet	Dieser Rum besitzt ein äußerst komplexes Bouquet. Zu Beginn erinnert er sehr an einen lange gereiften Tequila mit Anklängen von gekochten Agaven, Limetenschalen, Pfeffer und gerösteten Mandeln. Im Verlauf entwickeln sich diese Noten zu Nougat, Datteln, Mangos und Ginseng.
Gaumen	Dieser Rum ist im Geschmack reich und fett, zu Beginn eher holzig und balsamisch. Im Verlauf kommen Aromen von Kakao, Oliven, Nelken, Rosinen und etwas Salz hinzu. Dieser Rum verbleibt sehr lange im Mund. Das Finish besticht mit Melasse, Tabak und Lakritz.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6540	70 cl	44,8 %	3460410530899	43460410530897



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