



PLANTATION
— RUM —

Rum Guyana 2005

-Vintage Edition-



Destillerie	Demerara Distillers
Fermentation	1 Woche
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/L
Destillation	Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Zuerst erfuh dieser Rum eine 7-jährige Lagerung in Guyana in Bourbon-Fässern (200 L). Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte Cognac-Fässer aus französischer Eiche (350 L). Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch weitere 24 Monate.
Farbe	Bernsteingelb
Bouquet	Zunächst präsentieren sich Röstnoten mit einem feinen salzigen Charakter wie eine Meerbrise. Gefolgt von zarten Anklängen von getrocknetem Salbei, neuem Leder, getrockneten Blüten, Meersalz und dunklem Karamell.
Gaumen	Am Gaumen zuerst sehr geschmeidig mit köstlicher Süße und intensivem Geschmack nach braunem Zucker, dann zunehmend würzig, mit feiner Säure und üppiger Textur, mehr bittersüß als süß mit deutlichen Kakaonoten; im Finale ultralang mit einem Hauch von Rosinen und Zartbitterschokolade; der Alkoholgehalt ist ideal für einen braunen Rum.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
4334	70 cl	45 %	3460410529459	43460410529457

