



PLANTATION
— RUM —

Rum Haiti 2010

-Single Cask Edition 2018-



Destillerien	Barbancourt
Fermentation	5 Tage
Rohstoff	Zuckerrohrsaft
Dosage	12 g/l
Destillation	4 Column Still
Lagerung im Ursprungsland	5 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	2 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in FERRAND 10 Générations-Fässern
Farbe	Gold
Bouquet	Das Bouquet zeigt sich komplex und etwas floral, mit Noten von fermentiertem Zuckerrohrsaft. Diese werden ausbalanciert von Limettenschalen. Dieser Rum erinnert an einen klassischen Ti' Punch mit einem Touch von Rosenblättern.
Gaumen	Am Gaumen großzügig und holzig, mit Aromen von grünem Pfeffer, Kokosnüssen, Ingwer. Später wird der Geschmack zunehmend fruchtiger mit Bananen und Aprikosen. Ein sehr langes Finish mit Mandeln, Rosinen und Pflaumen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenkpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6551	70 cl	40,15 %	ohne	3460410530936	43460410530934

