



PLANTATION
— RUM —

Rum Jamaica 2002

-Vintage Edition-



Destillerie	Long Pond Distillery und Clarendon Distillery
Fermentation	Plummer: 5 Tage Wedderburn: 1 Woche High Ester: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/L
Destillation	Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 10-jährige Lagerung auf Jamaica in Bourbon-Fässern (200 l). Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 l). Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch weitere 3 Jahre.
Farbe	Gold-Rost
Bouquet	In der Nase sehr intensiv und komplex. Beginnend mit frischen Früchten und erdigen Noten, die durch Holznoten verstärkt werden. Bedingt durch die sanfte Destillation, werden später auch Noten von Rosinen deutlich.
Gaumen	Im Geschmack angenehm stark und signifikant. Dieser Rum spielt mit Aromen von Kuchenteig und Früchten, wie Pfirsichen, Bananen, Dörripflaumen und Walnuss. Im Kontrast dazu stehen Noten von Gewürzen wie Zimt, Muskatnuss, Pfeffer, Nelke und Vanille.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5390	70 cl	42 %	3460410530233	43460410530231

