



**PLANTATION**  
— RUM —

# Rum Jamaica 2002

*-Vintage Edition-*



<b>Destillerie</b>	Long Pond Distillery und Clarendon Distillery
<b>Fermentation</b>	Plummer: 5 Tage Wedderburn: 1 Woche High Ester: 2 Wochen
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	16 g/L
<b>Destillation</b>	Pot Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	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.
<b>Farbe</b>	Gold-Rost
<b>Bouquet</b>	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.
<b>Gaumen</b>	Im Geschmack angenehm stark und signifikant. Dieser Rum spielt mit Aromen von Kuchenteig und Früchten, wie Pfirsichen, Bananen, Dörrpflaumen und Walnuss. Im Kontrast dazu stehen Noten von Gewürzen wie Zimt, Muskatnuss, Pfeffer, Nelke und Vanille.

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



**FERRAND**  
DEUTSCHLAND GMBH  
INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

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