



PLANTATION JAMAICA 2003

ONE TIME LIMITED EDITION



Destillerien	Clarendon Distillery
Fermentation	2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/l
Estergehalt	422 g/hl
Destillation	Pot Still (Vendôme)
Herstellung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 16-jährige Lagerung auf Jamaika 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 12 Monate. Es wurden lediglich 29 Fässer dieses Rums abgefüllt.
Bouquet	In der Nase eine äußerst ausgeprägte Frische. Fruchtnoten von Passionsfrüchten, grünen Bananen und Pflaumen vermischen sich mit eleganten Holznoten, sowie Bittermandeln und frischen Feigen.
Gaumen	Am Gaumen trocken mit Mango, kandierten Früchten, Datteln und Pflaumen, gefolgt von floralen Anklängen.
Finish	Lang mit Pfeffer, roten Beeren und zum Ende hin Aromen von Vanille und flambierten Bananen.
Empfehlung	Hervorragender Sipping-Rum

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7702	70 cl	49,5 %	3460410531698	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH
 office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de
 Facebook/Instagram: FerrandDeutschland

