



PLANTATION
— RUM —

Rum Jamaica 2005

-Vintage Edition-



Destillerien	Clarendon Distillery und Long Pond Distillery
Fermentation	Light Pot: 5 Tage Pot Still: 1 Woche High Ester: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/L
Destillation	Pot Still (Vendome) - Clarendon Distillery Pot Still (John Dore) - Long Pond Distillery
Herstellung	Zuerst erfuhrt dieser Rum eine 12-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 12-24 Monate.
Farbe	Gold-Rost mit Bernsteinschimmer
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	Äußerst kraftvoll und charaktervoll im Geschmack. Trocken, mit minzigen Aromen. Diesen stehen Aromen von geröstetem Kaffee, gegrillten Mandeln und Melasse gegenüber.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6302	70 cl	45,2 %	3460410530233	43460410530231



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