



PLANTATION
— RUM —

Rum Peru 2004

-Vintage Edition-



Destillerie	Destilerias Unidas S.A. de Peru
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	12 g/L
Destillation	Column Still
Herstellung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 12-jährige Lagerung in Bourbon-Fässern (200 L) seinem Ursprungsland Peru. 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 2 Jahre.
Farbe	altes Gold
Bouquet	Dieser Rum präsentiert sich mit einem opulenten Bouquet mit vordergründigen markanten Holznoten. Er verweilt in der Nase mit fruchtigen Noten von gekochten Äpfeln, Zitronen, Mangos und Walnüssen, die sich harmonisch mit würzigen Anklängen von weißem Pfeffer, Vanille und Muskatnuss vereinen.
Gaumen	Er beeindruckt zunächst mit Aromen von Kuchenteig, Nuancen von Karamell, reifen Feigen, Lakritz und Melasse, gesellen sich dazu. Im weiteren Verlauf wird er fruchtiger mit Noten von Bananen und Mandeln und auch holzig-buttrig mit Noten von Minze und subtilem Rauch.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6305	70 cl	43,5 %	3460410530813	43460410530811

