



PLANTATION
— RUM —

Rum Peru 2006

-Vintage Edition-



Destillerie	Destilerias Unidas S.A. de Peru
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	8 g/L
Destillation	Column Still und Pot Still
Herstellung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 11-jährige Lagerung in Bourbon-Fässern (200 l) in 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	Zu Beginn Gebäcknoten mit Vanille, gefolgt von getrockneten Früchten, die sich zu leicht exotischen Noten entwickeln. Dazu eine feine Verbindung mit holzigen Noten.
Gaumen	Zunächst nussig, mit der Zeit wird er holziger mit einer ganzen Reihe von Aromen, darunter Vanilleschoten und alte Fassnoten. Die Früchte sind immer noch präsent und vielfältig. Das Finish wird durch einen Hauch von Gewürzen komplexer.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6843	70 cl	43,1 %	3460410531100	43460410531108



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