



PLANTATION
— RUM —

Rum Peru Multi Vintage

-Single Cask Edition 2018-



Destillerien	Destilerías Unidas S.A. de Peru
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	8 g/L
Destillation	Pot Still und Column Still
Destillationsjahre	2004, 2006, 2010
Lagerung im Ursprungsland	6 bis 12 Jahren in Bourbon-Fässern und Fässern aus slovenischer Eiche (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in Willet Rye Whiskey-Fässern
Farbe	Gold
Bouquet	Zu Beginn feine Noten von Vanille und Rye Whiskey. Diese entwickeln sich nach und nach zu Holzrauch mit balsamischen Anklängen.
Gaumen	Am Gaumen ist dieser Rum sehr reich mit holzigen und fruchtigen Aromen von gekochten Birnen und Bananen, sowie trockenen Noten von Ingwer, Pfeffer, Mandeln und Muskatnuss. Ein langes und eher trockenes Finish mit Milkschokolade und Walnuss rundet dieses Geschmackserlebnis ab.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6553	70 cl	49,8 %	mit	3460410530943	43460410530941



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