



PLANTATION
— RUM —

Rum Trinidad 2003

-Vintage Edition-



Destillerie	Trinidad Distillers
Fermentation	4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/L
Destillation	Column Still
Herstellung/ Lagerung	Zuerst erfuhrt dieser Rum eine 8-jährige Lagerung in Trinidad 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 4 Jahre.
Farbe	Topas-Braun
Bouquet	Dieser Rum verückt mit einem schönen Duft von Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Pfirsich und Mango, zu denen sich nach und nach Anklänge von Honig und subtile Töne von Muskatnuss und Pfeffer hinzugesellen
Gaumen	Am Gaumen präsentiert sich dieser Rum zunächst fruchtig mit intensiven Zitrus- und Birnenaromen, ebenso wie geröstete Mandeln, Popcorn und Paprika, die das Geschmackserlebnis abrunden. Ein intensiver würziger Rum mit schönen Holznoten.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5391	70 cl	42 %	3460410530226	43460410530224

