



PLANTATION
— RUM —

Rum Trinidad 2005

-Vintage Edition-



Destillerie	Trinidad Distillers
Fermentation	4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	14 g/L
Destillation	4 Column Stills
Herstellung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 11-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 12-24 Monate.
Farbe	Topas mit Gold-Rost
Bouquet	Dieser Rum verzückt 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	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6304	70 cl	42 %	3460410530226	43460410530224



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH
INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

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