



PLANTATION
— RUM —

Rum Trinidad 2008

-Vintage Edition-



Destillerie	Trinidad Distillers Ltd
Fermentation	4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	12 g/L
Destillation	Column Still
Herstellung	Zuerst erfuhrt dieser Rum eine 10-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 Monate.
Bouquet	Dieser Rum verückt mit einem schönen Duft von hellen Früchten, direkt gefolgt und unterlegt mit Noten weißer Schokolade und Zitrus. Die Zitrusnoten machen den Rum sehr erfrischend. Ebenfalls florale und holzige Noten in der Nase.
Gaumen	Zunächst wird der Gaumen von einer angenehmen Frische umhüllt, kombiniert mit tiefen Fruchtaromen. Später erreichen den Gaumen auch holzige Aromen, zusammen mit einer schönen Würze und Schokolade.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Etui	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6844	70 cl	42 %	ja	3460410531124	43460410531122



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