



PLANTATION
— RUM —

Rum Trinidad 2009

-Single Cask Edition 2018-



Destillerien	Trinidad Distillers
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/l
Destillation	4 Column Still
Lagerung im Ursprungsland	7 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in Pineau des Charentes Blanc-Fässern
Farbe	Gold
Bouquet	In der Nase Ananas, Zitrus, Quitten und delikate Noten von Akazienhonig und Bourbon.
Gaumen	Dieser Rum besticht durch einen vollen und komplexen Geschmack mit Aromen von Mangos, Pfirsichen, gerösteten Mandeln und Butter, der durch ein sehr langes Finish mit Stroh, Mais und Haselnüssen abgelöst wird.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6548	70 cl	42,4 %	ohne	3460410530929	43460410530927



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