



# Rum XAYMACA

## Special Dry

„Xaymaca“ ist der arawakische (Arawak: südamerikanische und karibische Sprachfamilie) Name für den Inselstaat Jamaica. Xaymaca bedeutet so viel wie Quellenland oder Holz- und Wasserland.



<b>Destillieren</b>	Clarendon Distillery und Long Pond Distillery
<b>Fermentation</b>	1 Woche und 3 Wochen
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	0 g/L
<b>Estergehalt</b>	156 g/hl
<b>Destillation</b>	Pot Still (Vendome) - Clarendon Distillery Pot Still (John Dore) - Long Pond Distillery
<b>Herstellung</b>	Zuerst erfuhrt dieser Rum eine 1-3 jährige Lagerung in Ex-Bourbon-Fässern in seinem Ursprungsland Jamaika. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 l) für ein weiteres Jahr. Dieser Blend wurde zudem mit einem kleinen Teil von 17 Jahre altem Jamaica-Rum veredelt.
<b>Farbe</b>	Bernstein
<b>Bouquet</b>	Ein sehr komplexer Rum, mit leicht rauchigen und fleischigen Anklängen mit ebenfalls säuerlichen fruchtig-pflanzlichen Noten. Im Verlauf zeigen sich auch deutliche Vanille-Noten, sowie reife Bananen, Bitterorangenschalen und geöstete Ananas.
<b>Gaumen</b>	Recht trocken. Er beeindruckt mit floralen und fruchtigen Aromen von Rosenwasser, Birnen, weißen Trauben, Aprikosen und Zimtäpfeln. Danach tauchen subtile Aromen von Kokosnussmilch, Piment, Nüssen und Brot auf.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6464	70 cl	43 %	3460410530981	43460410530989



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210  
[office@cognacferrand.de](mailto:office@cognacferrand.de) · [www.ferrand-spirits.de](http://www.ferrand-spirits.de) · [facebook.de/FerrandDeutschland](https://facebook.de/FerrandDeutschland)