

Rum Admiral Rodney Officer's Release N°1



_	Geschichte			
		admiral. Zu seiner großen Flotte durfte er 22		
	1 1 7	Schiffe zählen.		
1	Destillation	Coffey Still		
	Lagerung	Der Kellermeister wählte für diesen Rum au-		
1	A	ßergewöhnliche Fässer aus dem Jahr 2006		
B		aus. Diese Rums reiften in amerikanischen		
		Ex-Bourbon-Fässern aus Weißeiche für 13		
		Jahre. Danach erfolgte eine zweite Reifung,		
		ein Finish in Portwein-Fässern für weitere 9		
V		Monate.		
\$1	Farbe	Mahagoni		
	Bouquet	In der Nase liegt eine exotische Kombina-		
5		tion aus Honigrosinen, Sultaninen, würziger		
4		Vanille und geröstetem Holz.		
	Gaumen	Dieser Rum ist intensiv und harmonisch mit		
		einem süßen Rosinengewürz aus der erfolg-		
		reichen Verbindung von Rum und Portwein.		
1	N V /	Der Gaumen ist intensiv mit anfänglich		
-		süßen Honigfrüchten, Schokolade, Süßholz		
	I VIII	und Tabak. Die gut integrierte Eiche verleiht		
	I NVA	einen trockenen, komplexen Abgang von		
	TA TA	kandierten Früchten und Gewürzen.		

Artikel- Nr.	FI Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510070	70 cl	45 % vol.	5060184941396	5060184941402

