



PLANTATION
— RUM —

Rum Belize 2009

-Single Cask Edition 2019-



Destillerie	Travellers Liquors Limited
Fermentation	3-4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	10 g/l
Destillation	Column Still; 2009
Lagerung im Ursprungsland	5 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	4,5 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l) und 6 Monate in Wildcherry-Fässern
Infos zum Finish	Das Holz des Wildkirschbaums ist recht wertvoll. Es ist hart und zäh, sowie sehr feinporig. Es gibt der Spirituose eine schöne Farbe, leichte Säure, florale Noten und Anklänge von Tannin.
Farbe	Gold-Bernstein
Bouquet	Sehr phenolische Nase, die an Whisky erinnert. Zu Beginn balsamisch und harzig, sowie nussig mit rauchigen Noten. Im Verlauf kommen Noten von gerösteten Mandeln, Vanille, Holz, Zimt und Pfeffer hinzu.
Gaumen	Intensiver Geschmack nach Früchten (grüne Äpfel, Backpflaumen) und Butterkaramell, Kokosnüssen, Tabak und Holzrauch. Ein langes Finish mit verkohlter Eiche, Thymian, Honig und Schokolade rundet diesen Rum ab.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7033	70 cl	44,1 %	mit	3460410531339	43460410531337



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