



PLANTATION
— RUM —

Rum Barbados XO

-Single Cask Edition 2019-



Destillerie	West Indies Rum Distillery
Fermentation	3-4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	10 g/l
Destillation	Pot Still und Twin Column Still
Lagerung im Ursprungsland	Mehrere Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) und 6 Monate in Amburana-Fässern aus kontrolliertem Anbau
Infos zum Finish	Amburana-Holz, auch bekannt unter dem Namen „Cerejeira“, ist ein südamerikanisches Laubholz. Es ist hauptsächlich in Brasilien, Peru und Bolivien verbreitet.
Farbe	Gold
Bouquet	Würzig und duftig wie süßes Gebäck. Zu Beginn Zimt, Kaffee, Vanille, geröstete Kokosnüsse, Bananen und Pfeffer. Später auch Orangenschalen und Geißblatt.
Gaumen	Sehr nussiger Geschmack, es verbinden sich Muskatnuss, Mandeln und Milkschokolade zu einem wahren Geschmackserlebnis. Das Finish ist lang mit Mangos, Sesamöl und Haselnüssen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7030	70 cl	48,0 %	mit	3460410531322	43460410531320



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