



PLANTATION
— RUM —

Rum Guatemala XO

-Single Cask Edition 2019-



Destillerie	Destiladora de Alcoholes y Rones S.A.
Fermentation	2-3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	8 g/l
Destillation	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	Sehr elegantes Profil, mit dominanten Tonkabohnen-Noten, vermischt mit Kokosnüssen, Kaffee, Honig, Haselnüssen und Zimt. Im Verlauf wird dieser Rum fruchtiger mit Noten von Ananas, Kirschen und Zitrusfrüchten.
Gaumen	Reicher und voller Geschmack mit fruchtigen Aromen von Trauben, Äpfeln, Bananen und Orangen, sowie Würze durch Vanille, Muskatnuss und erdige Aromen. Das Finish ist sehr lang mit Mangos, Wachs, Limettenschalen und Kakao.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7035	70 cl	50,0 %	mit	3460410531315	43460410531313



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