



PLANTATION
— RUM —

Rum Peru 2010

-Single Cask Edition 2019-



Destillerie	Destilerias Unidas S.A. de Peru
Fermentation	2-3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	8 g/l
Destillation	Pot Still und Column Still; 2010
Lagerung im Ursprungsland	7 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in White Pineau de Charentes-Fässern
Infos zum Finish	Pineau des Charentes ist ein Aperitif, der im Westen Frankreichs hergestellt wird. Pineau schmeckt süß, aber mit einem gewissen Biss von Weinsäure.
Farbe	dunkles Gold
Bouquet	Es startet mit intensiven Noten von Sultaninen und Eichenholz, sowie mit einem Hauch von Rancio. Schnell folgen Melasse und Orangennoten. Später entwickelt sich ein rauchiges Profil mit Teer und tropischen Früchten (Kiwis, Zitronen, Ananas, Bananen).
Gaumen	Reich am Gaumen mit angenehmen Holznoten. Würzig und fruchtig mit Aromen von Butter und Obstkuchen. Anklänge von Minze bringen eine schöne Frische. Das Finish ist lang mit Mangos, Kaffee und Biskuit.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7050	70 cl	43,6 %	mit	3460410531407	43460410531405



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