



3 Stars White Artisinal Rum

Barbados - Trinidad - Jamaica



Fermentation	Barbados, Trinidad: 72 Stunden Jamaica: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	9 g/L
Destillation	Barbados: twin Column- und Pot Still Trinidad: Column Still Jamaica: Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Der PLANTATION 3 Stars ist ein Blend aus ungelagerten Barbados-Rums, 2-3 Jahre alten Rums aus Trinidad (diese reiften in speziellen Fässern mit Toasting, die aber keine Farbe an den Rum abgeben), ungelagerten Jamaica-Rums, sowie einem kleinen Teil von 10 Jahre alten Jamaica-Rums. Alle Rums wurden behutsam gefiltert. Dieser weiße Rum vereint perfekt die typischen Charakteristiken der 3 Rum-produzierenden Stars der Karibik. - Trinidad: Eleganz und Raffinesse - Barbados: florale und fruchtige Aromen - Jamaica: eine reiche Palette exotischer Früchte
Farbe	Blassgelb
Bouquet	Zarte Noten tropischer Früchte mit Anklängen von braunem Zucker, Kaffeebohnen, Honig, Kakaobohnen und Nelken.
Gaumen	Sehr ausgewogen und würzig, aber auch Aromen von Bisquit, dunkler Schokolade, Vanille und Marshmallows. Vollmundig und aromatisch. Zuckerrohr und Vanille im Abgang. Ein weißer Rum mit Charakter. Hervorragend geeignet für Cocktails.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
3859	70 cl	41,2 %	3460410529053	4346041052951



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH
office@cognacferrand.de • Tel.: 02371-7786210
www.ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland

