



Rum Barbados Extra Old XO



Fermentation	3 - 5 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	20 g/l
Destillation	Column- und Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Rum ist ein Cuvée verschiedenster sehr alter Barbados-Rums. Zunächst reifen diese 8-15 Jahre in Bourbon-Fässern in der Karibik. Dann legte unser Kellermeister sie in verschiedenste Fässer (neue Weißeiche-Fässer, Bourbon-Fässer, FERRAND-Fässer - alle verschieden stark getoastet). In diesen Fässern lagerten die Rums noch weitere 2-10 Jahre in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac. Dieser Alterungsprozess, auch „double ageing“ genannt, bringt eine unvergleichbare Weichheit und Fülle.
Farbe	attraktives Bronze
Bouquet	Ein sehr aromatischer, vollmundiger Rum, der sich mit einem Duft von Kokos, Bananen, Aprikosen, Vanille und Toast präsentiert.
Gaumen	Er besticht durch seinen intensiven, ausgewogenen Geschmack und lädt mit seinem breiten und gefälligen Aromenspektrum zum Genießen ein. Zu Beginn werden zimtlig-süße Aromen frei. Nach einem Augenblick auch Vanille, Toast, geröstete Kokosnüsse, reife Bananen, Gewürzkuchen, Zuckerrohr, kandierte Früchte und Honig. Alle Aromen bleiben sehr langanhaltend im Nachhall.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
3140	70 cl	40 % vol.	3460410528025	43460410528023



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

