



Rum Original Dark

- Barbados & Jamaica -



Destillieren	Barbados: West Indies Rum Distillery Jamaica: Long Pond
Fermentation	Barbados: 3-4 Tage Jamaica: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	15 g/l
Destillation	Barbados: twin Column & Pot Still (1850 Batson) Jamaica: Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Rum ist ein Blend aus 1-3 Jahre alten Rums von Barbados und alten High Ester-Rums aus Jamaica (10-15 Jahre alt). Der finale Blend lagerte dann für 3-6 Monate in kleinen gebrauchten FERRAND-Fässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Chateau de Bonbonnet/Cognac.
Farbe	gebranntes Orange
Bouquet	Das Bouquet ist fruchtig, würzig und harmonisch mit Anklängen von schwarzen Pfefferkörnern, Nelken, Zimt, gebackenen Kirschen und Dörripflaumen. Später auch schwarzer Tee und Holz.
Gaumen	Zu Beginn angenehm fruchtig mit hellen Trauben und getrockneten Ananas. Im Verlauf zunehmend trockener und würziger mit Vanille und Pfeffer. Ein charmantes, würzig-süßes Finish.
Kommentar	Ein Rum, der hervorragend zum Mixen von Cocktails aber auch zum Pur-Trinken geeignet ist.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6481	70 cl	40 %	3460410524423	43460410524421
6496	100 cl	40 %	3460410530523	43460410530521



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

