



Pineapple Stiggins' Fancy



Rohstoff	Melasse
Dosage	20 g/l
Herstellung/ Lagerung	Für den PLANTATION Pineapple wird zum einen der Rum PLANTATION Original Dark verwendet. Mit diesem Blend und dem Fruchtfleisch der Ananas wird eine Infusion erstellt. Die Schalen der Ananas werden in unseren weißen Rum PLANTATION 3 Stars gelegt. Nach einiger Zeit wird der weiße Rum erneut destilliert. Das Destillat und die Infusion werden zum Schluss geblendet.
Bouquet	Ein Bouquet von reifer Ananas mit Anklängen von Vanille und einer feinen Holznote, dazu Spuren von grünen Bananen, gerösteter Kokosnuss und kandierten Früchten.
Gaumen	Ein buttriger feinholziger Auftakt verbindet sich mit opulenten Fruchtnoten (vordergründig Ananas), gerösteter Kokosnuss sowie Kirsch- und Mandelnoten. Ein langes Finale mit schönen Aromen eines gereiften Rums.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6289	70 cl	40 % vol.	3460410529862	43460410529860



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

