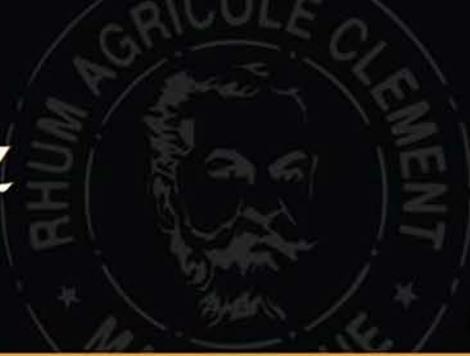


Clément

— R H U M —



Vieux Colonne Créole

-Rhum Agricole-

Herstellung/ Facts	Dieser außergewöhnliche Rhum Agricole wurde in alten Kupfer-Column-Stills destilliert. Nach der Destillation reifte dieser Rhum 3-10 Jahre in Bourbon-Fässern. Entstanden ist ein ausdrucksstarker, runder und sehr aromatischer Rhum.
Bouquet	Einzigartige Noten von Vanille, Kokos und Schokolade treffen auf leichte Anklänge von Tabak.
Gaumen	Am Gaumen äußerst rund und geschmeidig mit Aromen von Früchten und Gewürzen. Das Finish besticht mit fruchtig-würzigen Noten.



Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510057	70 cl	40,7%		



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