



Rum 5 Years

Barbados



Fermentation	3-4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/l
Destillation	twin Column- und Pot Still (1850 Batson)
Herstellung/ Lagerung	Die Rums für diesen Blend reiften zunächst für 3-4 Jahre in Bourbon-Fässern in Barbados. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche. Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch für circa 1-2 Jahre.
Farbe	glänzendes Bernstein
Bouquet	Zuerst üppige Backstubenaromen, insbesondere brauner Zucker, Honig, dunkles Karamell und gebrannte Mandeln, aber auch Pfeifentabak und gegrillte Marshmallows sind spürbar; nach Belüftung lassen sich pikante Noten von Bacon und Speck, dann Korinthen und Pflaumen. Die Aromen scheinen sich endlos weiterzuentwickeln.
Gaumen	Kommt bittersüß an den Gaumen, ein bisschen wie karamellisierte Zwiebeln, dazu feine Toastnoten und Biskuit. Im weiteren Verlauf dominieren die Toast- und Röstnoten neben fruchtigen Anklängen von Backobst, leicht harzig. Im Finale bittersüß mit einem Hauch Schokolade.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
3113	70 cl	40 %	3460410527868	43460410527866



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

