



# Rum Barbados Extra Old XO



<b>Fermentation</b>	3 - 5 Tage
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	20 g/l
<b>Destillation</b>	Column- und Pot Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	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.
<b>Farbe</b>	attraktives Bronze
<b>Bouquet</b>	Ein sehr aromatischer, vollmundiger Rum, der sich mit einem Duft von Kokos, Bananen, Aprikosen, Vanille und Toast präsentiert.
<b>Gaumen</b>	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

