



Rum Black Cask 2022

-Barbados & Cuba-



Destillieren	Barbados: West Indies Rum Distillery
Rohstoff	Melasse
Dosage	19,5 g/l
Destillation	Column- und Pot Still
Herstellung	Hierbei handelt es sich um einen Blend aus Barbados und Kuba. Die Rums lagerten zunächst für mehrere Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 l) in ihren Ursprungsländern und dann für ein einige Jahre in kleinen, getoasteten FERRAND-Fässern in Frankreich.
Bouquet	Ein intensiver und zugleich frischer Start mit Anklängen von Honig, Apfelblüten, Vanille, gekochten Bananen und Limetten. Im weiteren Verlauf Noten von Kokosnüssen, Kaffee und Mandeln.
Gaumen	Intensiver Geschmack von Gebäck zu Beginn mit einer angenehmen Frische. Hinzu gesellen sich im Verlauf Aromen von Aprikosen, Zitronenschalen, Muskatnüssen, Vanillesauce, Pralinen und würzigem Eichenholz. Das Finale ist lang und angenehm süß mit Bananen, Tonkabohnen, Karamell und Zimt.
Empfehlung	Ein toller Sipping-Rum, aber auch in einem klassischen Cocktail sollten Sie diesen Rum probieren.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
10886	70 cl	40 % vol.	3460410534767	43460410534888



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

