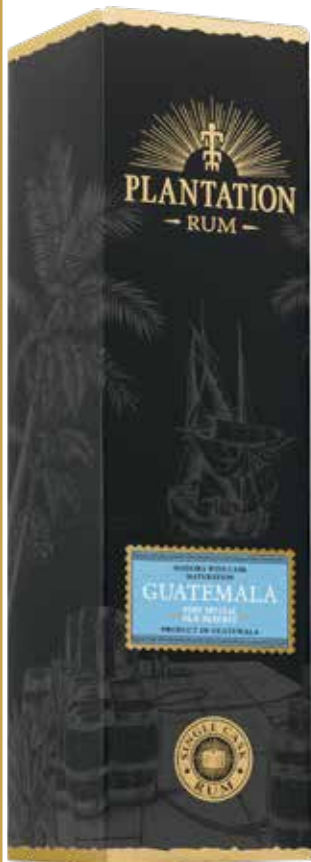




Rum Guatemala VSOR

SINGLE CASK EDITION 2023



Destillerie	Destiladora de Alcoholes y Ronos
Fermentation	2 bis 3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	2 g/l
Alkoholgehalt (ca.)	49,7 % vol. (im Fass)
Destillation	Column Still
Lagerung im Ursprungsland	3 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	4 Monate in FERRAND-Fässern (350 l) 8 Monate in Red Madeira-Fässern
Infos zum Finish	Madeira ist die geschützte Herkunftsbezeichnung für einen Likörwein von der gleichnamigen portugiesischen Insel. Ähnlich wie beim Sherry wird auch hier Wein aufgespritzt. Je nach Sorte liegt der Alkoholgehalt bei 17 und 22 % vol.
Bouquet	Anfangs würzig, dann reife Aprikosen, Apricot Brandy, erstaunliche Salznoten
Gaumen	Ausgewogene Fruchtsüße, wieder reife Aprikosen, gebrannte Mandeln, Hauch von Anis



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

