



Stiggins' Fancy Pineapple Smoky Formula



Rohstoff	Melasse
Dosage	20 g/l
Herstellung/ Lagerung	<p>Diese Special Edition wird zunächst auf die gleiche Weise hergestellt wie der originale Pineapple. Für die Herstellung wird zum einen der Rum PLANTATION Original Dark verwendet. Mit diesem Blend und dem Fruchtfleisch der Ananas wird eine Infusion erstellt.</p> <p>Die Schalen der Ananas werden in unseren weißen Rum PLANTATION 3 Stars gelegt. Nach einiger Zeit wird der weiße Rum erneut in den FERRAND Kupfer Pot Stills destilliert.</p> <p>Das Destillat und die Infusion werden zum Schluss geblendet und reifen dann für 4 bis 6 Monate im Teeling peated Whiskey-Fass</p>
Finish	<p>Die Anfang 2015 eröffnete Whiskeydestillerie „Teeling“ liegt in Dublin und hat sich zum Ziel gesetzt die einst niedergegangene Whiskeyherstellung in Dublin wieder aufleben zu lassen und Dublin wieder zum Herzen der irischen Whiskeyherstellung zu machen. Seit einigen Jahren hegt MAISON FERRAND sehr gute Kontakte zu dem Team von Teeling. Einige PLANTATION Single Cask Abfüllungen wurden schon in den Whiskey-Fässern gefinished und auch Teeling reifte seine Whiskeys in Fässern von PLANTATION.</p>

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9347	70 cl	40 % vol.	3460410533241	43460410533362



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

