





Rum Trinidad 2016

SINGLE CASK EDITION 2023





Destillerie	Trinidad Distillers
Fermentation	2 bis 3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	2,5 g/l
Alkoholgehalt (ca.)	50,5 % vol. (im Fass)
Destillation	Column Still
Lagerung im Ursprungsland	5 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) 1 Jahr in Mezcal-Fässern
Infos zum Finish	Mezcal wird in Mexiko aus Agaven destilliert. Der wohl bekannteste Art eines Mezcals ist der Tequila.
Bouquet	In der Nase ein Mix aus frischen tropischen Früchten und Trockenfrüchten, Zitrus und etwas Rauch.
Gaumen	Duft 1:1 im Geschmack, gefolgt von exponierter Fruchtsüße mit herbalen Anklängen.





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

