



Rum Barbados 2016

SINGLE CASK EDITION 2024



| | |
|----------------------------------|---|
| Destillerie | West Indies Rum Distillery |
| Rohstoff | Melasse |
| Fermentation | 2 bis 3 Tage |
| Destillation | Pot- und Column Still |
| Dosage | 4,5 g/l |
| Lagerung im Ursprungsland | 5 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l) |
| Finish bei MAISON FERRAND | 2 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l) 1 Jahr in Amarone-Fässern |
| Infos zum Finish | Amarone ist ein Rotwein aus der norditalienischen Weinregion Valpolicella. |
| Bouquet | Ein schönes, rundes Bouquet von fruchtig-süßen Cocktailkirschen, Vanille, Butterscotch und ein Hauch Kokos. |
| Gaumen | Auch im Geschmack fruchtig-süß sowie ausgewogen mit einem Aromenmix von Aprikosen und Kirschen. |



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH
office@cognacferrand.de
www.ferrand-spirits.de
Social Media: FerrandDeutschland