



Gran Añejo

-Guatemala & Bélize-



Fermentation	3-4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/L
Destillation	Guatemala: 4 Column Still Bélize: 2 Column Still
Herstellung	Dieser Rum ist ein Blend. Zunächst reiften die Rums in Guatemala für 3 Jahre. Die Rums aus Bélize reiften für 4-6 Jahre. In beiden Ländern benutzte man Bourbon-Fässer. In Frankreich reifte unser Rum „Gran Añejo“ dann noch für circa ein weiteres Jahr in kleinen gebrauchten FERRAND-Fässern.
Farbe	tiefes Kupferrot
Bouquet	Ein schöner Rum mit einem üppigen Bouquet nach feinen, wunderschönen Sherry-Noten im Vordergrund, zu denen sich subtile Karamell- und würzige Röstaromen gesellen.
Gaumen	Am Gaumen empfindet man ihn vollmundig, gut strukturiert, sowie aromatisch und rund. Mit warmen Noten von altem Portwein. Er besitzt eine elegante Länge mit Eindrücken von Vanille, Virginia-Tabak, Lakritz und elegantem Eichenholz.
Kommentar	Ein wundervoller Sipping-Rum. Aber versuchen Sie in auch einmal in einem „Old-Fashioned“-Drink!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9489	70 cl	42 %	3460410529909	43460410529907



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

