



Rum Isle of Fiji



Destillerie	RUM Co. of Fiji Distillery
Rohstoff	Melasse
Fermentation	4 bis 5 Tage
Destillation	Column Still und Pot Still
Dosage	16 g/l
Herstellung	Die Rums für diesen Blend lagerten zunächst 2 bis 3 Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 l) in ihrem Ursprungsland Fiji. Danach lagerten sie ein weiteres Jahr in FERRAND-Fässern in Frankreich.
Bouquet	Intensiv beginnend mit Aromen von Melasse und Birnen. Äußerst fruchtig mit Äpfeln, Bananen, Stachelbeeren und würzigen Noten von Muskatnuss und Vanille. Abschließend ein Hauch von Rauch.
Gaumen	Reich und rund folgt er der Nase mit Vanille, Honig, Ingwer und fruchtigen Noten von Pflaumen und Kokos.
Empfehlung	Ein toller Sipping-Rum.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9758	70 cl	40 %	3460410531650	43460410531764



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

