



PLANTERAY
RUM

5 YEARS

Barbados



Destillerie	West Indies Rum Distillery
Fermentation	3 bis 4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/l
Destillation	Twin Column- und Pot Still
Lagerung im Ursprungsland	3 - 4 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern
Lagerung bei MAISON FERRAND	1 - 2 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l)
Bouquet	Zuerst üppige Backstubenaromen, insbesondere brauner Zucker, Honig, dunkles Karamell und gebrannte Mandeln, aber auch Pfeifentabak und gegrillte Marshmallows sind spürbar. Nach Belüftung lassen sich pikante Noten von Bacon und Speck, dann Korinthen und Pflaumen. Die Aromen scheinen sich endlos weiterzuentwickeln.
Gaumen	Kommt bittersüß an den Gaumen, ein bisschen wie karamellisierte Zwiebeln, dazu feine Toastnoten und Biskuit. Im weiteren Verlauf dominieren die Toast- und Röstnoten neben fruchtigen Anklängen von Backobst, leicht harzig. Im Finale bittersüß mit einem Hauch Schokolade.

Art.-Nr.	Fl.-Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./Krt.	Krt./Lage	Lagen/Pal.
15832	70 cl	40 % vol	3460410538529	43460410538640	6	16	5



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