



BARBADOS EXTRA OLD

20th Anniversary

Destillieren	West Indies Rum Distillery
Fermentation	3 - 5 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	19 g/l
Destillation	Twin Column- und Pot Still (Old Gregg's)
Herstellung/ Lagerung	Dieser Rum ist ein Cuvée verschiedenster sehr alter Barbados-Rums. Zunächst reiften diese 8-15 Jahre in Bourbon-Fässern in der Karibik. Dann legte unser Kellermeister sie in verschiedenste Fässer (neue Weißeiche-Fässer, Bourbon-Fässer, FERRAND-Fässer - alle verschieden stark getoastet). In diesen Fässern lagerten die Rums noch weitere 2-10 Jahre in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac. Dieser Alterungsprozess, auch „double ageing“ genannt, bringt eine unvergleichbare Weichheit und Fülle.
Bouquet	Ein sehr aromatischer, vollmundiger Rum, der sich mit einem Duft von Kokos, Bananen, Vanille und Toast präsentiert.
Gaumen	Er besticht durch seinen intensiven, ausgewogenen Geschmack und lädt mit seinem breiten und gefälligen Aromenspektrum zum Genießen ein. Zu Beginn werden zimtig-süße Aromen frei. Nach einem Augenblick auch Vanille, Toast, geröstete Kokosnüsse, reife Bananen, Gewürzkuchen, Zuckerrohr, kandierte Früchte und Honig. Alle Aromen bleiben sehr langanhaltend im Nachhall.

Art.- Nr.	Fl.- Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./ Krt.	Krt./ Lage	Lagen/ Pal.	
15198	70 cl	40 % vol	3460410538581	43460410538701	6	12	5	
15841	175 cl	40 % vol	3460410538673	43460410538794	3	17	3	o. Etui
15840	35 cl	40 % vol	3460410540819	43460410540930	12	11	5	o. Etui



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