



# Rum Black Cask 2024

Barbados & Paraguay



<b>Destillieren</b>	Barbados: Stadel's West Indies Rum Distillery Paraguay: Fortin Distillery
<b>Rohstoff</b>	Melasse und Zuckerrohrhonig
<b>Fermentation</b>	3 bis 4 Tage
<b>Destillation</b>	Pot- und Column Still
<b>Dosage</b>	19 g/l
<b>Lagerung in den Ursprungsländern</b>	Mehrere Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l) in Barbados und Paraguay
<b>Finish bei MAISON FERRAND</b>	Mehrere Jahre in stark getoasteten FERRAND-Fässern (350 l)
<b>Bouquet</b>	Tropische Früchte mit Nuancen von Gewürzen, Karamell, Kokos, Vanille und Haselnüssen. Komplexe Schichten von Mandelcreme, Zimt, Kakao und Lebkuchen.
<b>Gaumen</b>	Ein geschmackvoller und ausgewogener Rum mit eleganten Noten von Früchten, getoasteten Backgewürzen, Melasse und kandierten Himbeeren.
<b>Finale</b>	Reichhaltig, mit Noten von süßem Kaffee, Kokos, Muskatnuss, Zimt, Rosinen und Pflaumen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
14818	70 cl	40 % vol	3460410538697	43460410538817



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