



# GRAN ANEJO

Guatemala & B elize



<b>Fermentation</b>	3 bis 4 Tage
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	16 g/l
<b>Destillation</b>	Four Column still - Guatemala Two Column still - B�elize
<b>Lagerung in den Ursprungsländern</b>	Guatemala: 3 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern B�elize: 4 - 6 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern
<b>Lagerung bei MAISON FERRAND</b>	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l)
<b>Bouquet</b>	Ein schöner Rum mit einem üppigen Bouquet nach feinen, wunderschönen Sherry-Noten im Vordergrund, zu denen sich subtile Karamell- und würzige Röstaromen gesellen.
<b>Gaumen</b>	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.
<b>Empfehlung</b>	Ein wundervoller Sipping-Rum. Aber versuchen Sie in auch einmal in einem „Old-Fashioned“-Drink!

Art.-Nr.	Fl.-Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./Krt.	Krt./Lage	Lagen/Pal.
15506	70 cl	42 % vol	3460410538567	43460410538688	6	16	5



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