



GRANDE RESERVE

Barbados



Destillieren	West Indies Rum Distillery
Fermentation	3 - 4 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	16 g/l
Destillation	Twin Column- und Pot Still (1850 Batson)
Herstellung/ Lagerung	Die Rums für diesen Blend reiften zunächst für 1-3 Jahre in Bourbon-Fässern in Barbados. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche. Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch für circa 1 Jahr. Diese spezielle Methode der zweifachen Reife verleiht unserem Rum seine einzigartige Eleganz und Finesse.
Bouquet	Klassischer Barbados Rum mit ebenso vielschichtigen wie fein ausgewogenen Aromen, zuerst reife, exotische Früchte und süße Vanille, dann werden delikate Anklänge von weißem Pfirsich und Kokosnuss spürbar.
Gaumen	Warm und vielschichtig! Einer ersten Woge sinnlich süßer Noten von kandierten, exotischen Früchten und Vanille, die dem Rum seine zweifache Reife verleiht, folgt schon bald eine zweite Welt frischer Fruchtaromen mit delikatem Tannin, die sich vollkommen harmonisch mit der ersten vereint.

Art.- Nr.	Fl.- Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./ Krt.	Krt./ Lage	Lagen/ Pal.
15829	70 cl	40 % vol	3460410538536	43460410538657	6	16	5
15836	100 cl	40 % vol	3460410538789	43460410538909	6	16	4
15846	35 cl	40 % vol	3460410540362	43460410540483	24	5	6



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