



Rum HOGO MONSTA

Very High Ester Rum - LIMITED EDITION



Destillerie	<u>Barbados:</u> Stade`s West Indies Rum Distillery
Rohstoff	Melasse
Fermentation	2 bis 3 Wochen
Destillation	100% Pot Still
Dosage	g/l
Ester	2029 g/hL AA (reinem Alkohol)
Bouquet	Intensives Aroma von überreifen tropischen Früchten - Banane, Ananas und Mango - harmonisch unterlegt mit markanten fermentativen Nuancen wie Lack und Olivenlake sowie einem feinen Hauch von Gewürzen.
Gaumen	Kräftiger Auftakt mit viskos-öligen Strukturen, getragen von hoher aromatischer Dichte. Langer, intensiver und persistenter Nachhall bei 56,6 % vol, der die markante Esterprägung eindrucksvoll widerspiegelt.



INTERNAL WARNING: DEZENT EINSETZEN

Das Team von STADE'S WEST INDIES RUM DISTILLERY, bestehend aus einigen der talentiertesten und innovativsten Köpfe, zeigt sein Können mit diesem SEHR HOHESTER RUM eine mutige Hommage an Barbados, die Geburtsstätte des Rums, und sein reiches Brennereierbe. Früher eine geheime Zutat eines Master Blenders, ist dieser Rum ein wahres Monster in flüssiger Form, das mit nur einem Tropfen Ihre Cocktails unvergesslich macht.

Art.-Nr.	Fl.-Gr.	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
17727	20 cl	56,6 % vol	3460410540997	43460410541114



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de

Social Media: FerrandDeutschland