



ORIGINAL DARK

Barbados & Jamaica



Destillieren	Barbados: West Indies Rum Distillery Jamaica: Long Pond
Fermentation	Barbados: 3-4 Tage Jamaica: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	15 g/l
Destillation	Barbados: twin Column & Pot Still (1850 Batson) Jamaica: Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Rum ist ein Blend aus 1-3 Jahre alten Rums von Barbados und alten High Ester-Rums aus Jamaika (10-15 Jahre alt). Der finale Blend lagerte dann für 3-6 Monate in kleinen gebrauchten FERRAND-Fässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Chateau de Bonbonnet/Cognac.
Farbe	gebranntes Orange
Bouquet	Das Bouquet ist fruchtig, würzig und harmonisch mit Anklängen von schwarzen Pfefferkörnern, Nelken, Zimt, gebackenen Kirschen und Dörripflaumen. Später auch schwarzer Tee und Holz.
Gaumen	Zu Beginn angenehm fruchtig mit hellen Trauben und getrockneten Ananas. Im Verlauf zunehmend trockener und würziger mit Vanille und Pfeffer. Ein charmantes, würzig-süßes Finish.
Kommentar	Ein Rum, der hervorragend zum Mixen von Cocktails aber auch zum Pur-Trinken geeignet ist.
Allergene	Keine Allergene nachweisbar
Farbstoffe	E150a

Art.- Nr.	Fl.- Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./ Krt.	Krt./ Lage	Lagen/ Pal.
15826	70 cl	40 % vol	3460410538499	43460410538619	6	19	4
15835	100 cl	40 % vol	3460410538666	43460410538787	6	16	4



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