



STIGGINS' FANCY PINEAPPLE

Barbados | Jamaica | Trinidad



Destillerie	Barbados - West Indies Rum Distillery Jamaica - Long Pond Distillery Trinidad - Trinidad Distillers Ltd.
Fermentation	Barbados und Trinidad: 73 Stunden Jamaika: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	20 g/l
Destillation	Barbados - Twin Column & Pot still Jamaika - Pot Still (John Dore) Trinidad - Column Still Frankreich - Ferrand Copper Pot Still
Herstellung	Für den PLANTERAY Pineapple wird zum einen der PLANTERAY Rum Original Dark verwendet. Mit diesem Blend und dem Fruchtfleisch der Ananas wird eine Infusion erstellt. Die Schalen der Ananas werden in unseren weißen PLANTERAY Rum 3 Stars gelegt. Nach einiger Zeit wird der weiße Rum erneut destilliert. Das Destillat und die Infusion werden zum Schluss geblendet.
Bouquet	Ein Bouquet von reifer Ananas mit Anklängen von Vanille und einer feinen Holznote, dazu Spuren von grünen Bananen, gerösteter Kokosnuss und kandierten Früchten.
Gaumen	Ein buttriger feinholziger Auftakt verbindet sich mit opulenten Fruchtnoten (vordergründig Ananas), gerösteter Kokosnuss sowie Kirsch- und Mandelnoten. Ein langes Finale mit schönen Aromen eines gereiften Rums.

Art.- Nr.	Fl.- Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./ Krt.	Krt./ Lage	Lagen/ Pal.
15830	70 cl	43 % vol	3460410538505	43460410538626	6	19	4



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