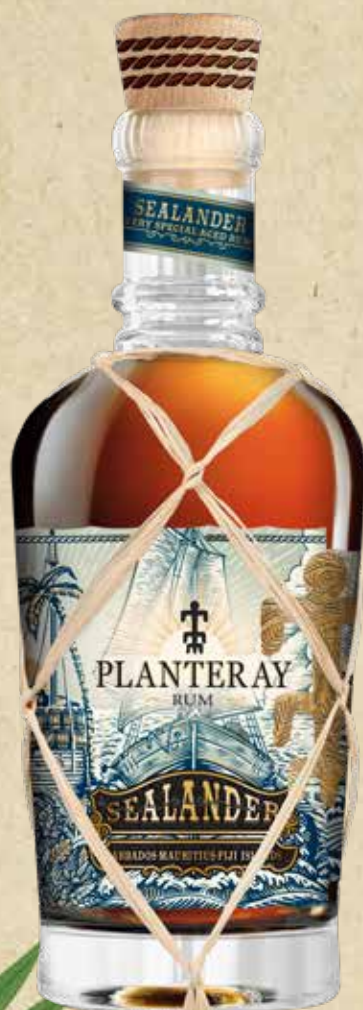




SEALANDER

Barbados - Mauritius - Fiji Islands



Destillieren	Barbados: West Indies Rum Distillery Mauritius: Saint Aubin Distillery Fidschi: RUM Co. of Fiji Distillery
Fermentation	3 Tage bis 3 Wochen
Rohstoff	Melasse und Zuckerrohrsaft
Dosage	20 g/l
Destillation	Pot- und Column Still
Lagerung in den Ursprungs-ländern	Mehrere Jahre in den 3 Ursprungsländern in Ex-Bourbon-Fässern (200 l).
Lagerung bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l)
Bouquet	Zunächst Aromen von Birnen, Quittengelée, gerösteten Fenchelsamen, gefolgt von Kokosblütensirup, gebrannten Mandeln und Marzipan mit dunklem Schokoladenüberzug, später kommen noch Holztöne hinzu.
Gaumen	Reicher, delikater und runder Gaumen mit Kokosmakronen, würziger Frucht sowie dezente Noten von gebrannten Mandeln, Honig und balancierten Holztönen. Das Finish ist würzig mit herber Süße und einem zarten Hauch von dunklen Früchten sowie leichte Aromen von Tonkabohnen und Bittermandelnoten.
Empfehlung	Ein äußerst geschmeidiger Rum, den man gerne schon als Aperitif genießen kann und natürlich als überzeugender Partner für den perfekten Abschluss eines schönen Abends brilliert.

Art.-Nr.	Fl.-Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./Krt.	Krt./Lage	Lagen/Pal.
15828	70 cl	40 % vol	3460410538574	43460410538695	6	12	5



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