



XAYMACA

Special Dry



Destillerie	Clarendon Distillery und Long Pond Distillery
Fermentation	1 Woche und 3 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/l
Destillation	Pot Still (Vendome) - Clarendon Distillery Pot Still (John Dore) - Long Pond Distillery
Lagerung im Ursprungsland	1 - 3 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern
Lagerung bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) Dieser Blend wurde zudem mit einem kleinen Teil von 17 Jahre altem Jamaica-Rum veredelt.
Bouquet	Ein sehr komplexer Rum, mit leicht rauchigen und fleischigen Anklängen mit ebenfalls säuerlichen fruchtig-pflanzlichen Noten. Im Verlauf zeigen sich auch deutliche Vanille-Noten, sowie reife Bananen, Bitterorangenschalen und geröstete Ananas.
Gaumen	Recht trocken, aber zugleich wunderbar fruchtig. Er beeindruckt mit floralen und fruchtigen Aromen von Rosenwasser, Birnen, weißen Trauben, Aprikosen und Zimtäpfeln. Danach tauchen subtile Aromen von Kokosnussmilch, Piment, Nüssen und Brot auf.

Art.-Nr.	Fl.-Gr.	% vol	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton	Fl./Krt.	Krt./Lage	Lagen/Pal.
15837	70 cl	43 % vol	3460410538543	43460410538664	6	16	5



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