

SAINT LUCIA DISTILLERS

CHAIRMAN'S
— **RESERVE** —
Finest Saint Lucia
RUM

Spiced



Herstellung/ Facts	Der Chairman's Reserve Spiced Rum basiert auf der gleich hohen Qualität wie der Chairman's Reserve Original. Destilliert wurde in einem Coffey Column Still-Destillierapparat. Die Reifung dauerte 2 bis 3 Jahre in Ex-Bourbon-Fässern. Verfeinert wurde der Rum dann mit vielen Gewürzen: Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Bitterorangen und „Bois Bandé“, eine lokale Spezialität, der eine hohe aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Alle Zugaben sind natürlich, es werden keine künstlichen Aromen verwendet.
Bouquet	Reiches Bouquet von karibischen Gewürzen, aber auch fruchtig.
Gaumen	Ein ausdrucksvolles Aroma von Bitterorangen, Muskatnuss, Zimt und süßen Rosinen bietet dem Gaumen eine süße und reichhaltige Geschmacksexplosion, abgerundet durch einen frischen Zitrus-Charakter. Eine facettenreiche und komplexe Spezialität.

Artikel- Nr.	Fl. - Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510306	70 cl	40 % vol	5060184940085	5060184940092



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58644 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
office@cognacferrand.de · www.ferrand-spirits.de · facebook.de/FerrandDeutschland