Ferrand Deutschland GmbH

Plantation Rum Xaymaca Special Dry



Art.-Nr.:	401501
Gebinde:	1 x 0,70l Flasche
Alkoholgehalt:	43 %
Anbauregion:	Karibik
EAN:	3460410530981

Preise

Flasche 27,10 € brutto

Preis pro Liter: 38,71 €

UVP: ~~31,90 €~~ **-15%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Zuerst erfuhr dieser Rum eine 1-3 jährige Lagerung in Ex-Bourbon-Fässern in seinem Ursprungsland Jamaika. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 l) für ein weiteres Jahr. Dieser Blend wurde zudem mit einem kleinen Teil von 17 Jahre altem Jamaica-Rum veredelt. Farbe: Bernstein 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 geörstete 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.

Allergene

Nüsse und Nusserzeugnisse

3 460410 530981 >