

### 2008 Plantation - Rum - Trinidad - Grand Terroir 2008 - Vintage Edition - Frankreich - 0,7 Liter - Ferrand

---



Beispielbild

#### Rebsorte

---

-

#### Passt zu...

---

Cocktails, Pur genießen

#### Beschreibung

---

Dezente Süße von Pfirsich und Honig paart sich mit dem Duft von Orangenblüten, Zitrusfrüchten, Mango, Minze. Am Gaumen sind Aromen von getrockneten Aprikosen und exotischen Gewürzen spürbar. Ein Hauch von Holz, Kakao und Rauch macht sich zum Finish hin bemerkbar. Vollmundig und mit viel Finesse.

Hersteller:	Ferrand
Lage:	-
Keller:	Ars
Anbaugebiet:	Charente
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	-
Anbau:	Der Rum stammt vom karibischen Inselstaat Trinidad. Es entstehen im Hause Ferrand Einzelfassabfüllungen in begrenzter Flaschenanzahl.
Herstellung/Lagerung:	Auf traditionelle Weise im small batch hergestellt (350 Liter). 10 Jahre Alterung in Bourbonfässern in der Karibik. Schiffspassage nach Europa. Weitere 1 Jahr Reifezeit in Eichenholzfässern, die zuvor mit Cognac Ferrand belegt waren. Double Ageing. Ohne Farbstoffe abgefüllt.
Geschmack:	-
Farbe:	-
Füllmenge:	0,7 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	Vintage
Trinktemperatur:	10 °C

#### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	42,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

#### Infos über den Hersteller

---

Cognac Ferrand ist ein traditionsreiches, familiengeführtes Haus mit Sitz inmitten der Weinberge der Region Charente in Frankreich. Das Château de Bonbonnet ist weltweit für vorzüglichen Cognac und für Premium-Rums bekannt.

