

Plantation Barbados Rhum Extra Old

Dieser Premium-Rum ist ein milder Blend aus feinstem, speziell gereiftem Rum der Karibikinsel, Barbados.

Erzeuger: Pierre Ferrand
Region: BARBADOS
Grundstoff(e): Melasse
Ausbau: 12-18 Monate Finish in Cognac-Fässern
Alkohol: 40.0 % vol

Wann, wie wo: Der mahagonifarbene Rum entfaltet sich am besten pur!

0.70 l – Bestellnummer 83652

Pierre Ferrand
BARBADOS

Im Herzen der Grande Champagne, in der Nähe von Angeac-Champagne, wachsen die Weine für die Cognacs von Pierre Ferrand. Die Ugni Blanc-Traube steht für Frische und Säure, der kleine Anteil Colombard vermittelt Frucht und Fülle. Die Trauben werden vollreif geerntet, sofort gepresst und spontan vergoren. Nach der Gärung werden die Weine unfiltriert mit den Feinhefen gebrannt. Diese Destillation "sur lie" verleiht dem Ambre die aromatische Fülle und unvergleichliche Eleganz. Der Cognac reift ausschließlich in Fässern aus Limousin-Eiche, deren geringes Volumen und poröse Holzstruktur optimale Bedingungen für den harmonischen Austausch von Destillat, Eiche und Luft bieten. Auch karibischen Rum hat das Haus Ferrand im Sortiment. Er wird in der Karibik produziert und erhält sein Finish in benutzten Cognac-Fässern. Diese double ageing macht ihn außergewönlich weich und vielschichtig.

Abbildung unverbindlich