

Clément

— R H U M —



Canne Bleue - Gamme Bar

-Rhum Agricole-



Herstellung/ Facts	Dieser weiße Rhum wurde ausschließlich aus blauem Zuckerrohr „canne bleue“ gewonnen. Nach der Destillation wird der Rhum in Stahltanks gefüllt und langsam nach und nach mit destilliertem Vulkan-Quell-Wasser reduziert.
Bouquet	In der Nase präsentiert er sich blumig und fein mit Aromen von frischem Zuckerrohr und Limettenzesten.
Gaumen	Am Gaumen finden sich vegetabile Noten von Erbsen, Spargel und Brunnenkresse. Subtile Anklänge von Anis und Nelken gesellen sich hinzu und sorgen für einen komplexen Gaumen mit einem nachhaltigen, würzigen Finish. Dieser Rhum ist hervorragend geeignet für einen Ti' Punch!

Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510026	70 cl	50%	3107460005808	3107460005815



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
 office@cognacferrand.de · www.ferrand-spirits.de · facebook.de/FerrandDeutschland