



O.F.T.D. Overproof

- Barbados Guyana Jamaica -



Fermentation	Barbados: 72 Stunden Guyana: 1 Woche Jamaica: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/L
Destillation	Barbados: twin Column und Pot Still Guyana: Port Mourant Jamaica: Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Overproof-Rum ist ein Blend von exzellenten Rums aus Guyana (1-2 Jahre in neuen und alten Eichenfässern gereift), Jamaica (ein Rum, der 1-2 Jahre in alten und neuen Eichenfässern und ein Rum, der 14 Jahre in neuen Fässern lagerte) und Barbados (2-5 Jahre in Bourbon-Fässern gereift). In Frankreich lagerte dieses Blend dann noch weitere 3-6 Monate in kleinen gebrauchten FERRAND-Fässern. Alexandre Gabriel tat sich mit sechs weiteren „Rumfreaks“ zusammen, um diesen wunderbaren Rum zu erschaffen. OFTD steht für: Old Fashioned Traditional Dark.
Farbe	reiches Mahagoni-Rot
Bouquet	In der Nase intensive und sehr präzise Noten von Kaffee, Orangen, Pflaumen, Marmelade und Trüffel.
Gaumen	Dieser Rum steckt voller Noten von Karamellcreme, Schokolade und Vanille. Darauf folgen Zimt, Muskatnuss, Rosine, Eiche und Melasse mit Rauchakzenten. Das Finale ist lang und anhaltend, mit dunkler Schokolade, Karamell und Nelken. Im leeren Glas bleiben Noten von brauner Rohrzucker-melasse, sowie Eiche und Pflaume.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5734	70 cl	69 %	3460410530493	43460410530491



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH
office@cognacferrand.de • Tel.: 02371-7786210
www.ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland

