

SAINT LUCIA DISTILLERS



CHAIRMAN'S RESERVE

Finest Saint Lucia
RUM

Original



Herstellung/ Facts	Dieser Blend vermählt reife Destillate, die in Column Stills und Pot Stills destilliert werden. Zuerst separat nach Batch und Destillationstyp in Ex-Bourbon Fässern gereift und geblendet, um dann weitere 6 Monate in Eichenfässern zu lagern. Das durchschnittliche Alter dieses Blends liegt bei 5 Jahren.
Farbe/Bouquet	Farbe: kräftiges, dunkles Bernstein Bouquet von Banane, Schokolade, Vanille, Kaffee
Gaumen	Dieser Rum präsentiert die typischen Noten der Pot Still-Destillation sowie einen Hauch von Kochbananen, karamellisierten Früchten und würziger Eiche und Spuren von Vanille. Am Gaumen überzeugt er gut ausbalanciert mit feiner Struktur, begleitet von Anklängen von Schokolade, Rosinen, Tabak und Nelke, die in einem langen, cremigen Finish enden.

Artikel- Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510045	70 cl	40%	5060184940030	05060184940078



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