

# DRINKS.

## Rum Plantation Barbados XO Extra Old 20th Anniversary 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	RPBX0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Barbados
Abfüller	C. FERRAND, 191 av. Général Leclerc 78220 Viroflay
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Alter	12-15 Jahre
Anwendung	Pur oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	Fruchtig-würzig in der Nase, mit Kokos, Bananen und etwas Eiche. Am Gaumen setzen sich die Eichennoten fort und vermählen sich mit Vanille und Karamell. Der Abgang ist lang und süß.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Finish in Cognac-Fässern
Ehrungen	2011 Miami Rum Festival - Goldmedaille, 2010 Miami Rum Renaissance Festival - Goldmedaille
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Verpackung

mit Verpackung

## **Beschreibung**

Das französische Unternehmen "Cognac Ferrand" ist eigentlich auf Cognac spezialisiert. Da man immer wieder karibische Destillieren mit ehemaligen Cognac-Fässern belieferte, wurden erste Kontakte geknüpft. Als der Eigentümer, Alexandre Gabriel, bei einem Besuch in der Karibik zu einer Rum-Degustation eingeladen wurde, war er so begeistert von der Spirituose, dass er kurzerhand beschloss, die Plantation Rum Serie auf den Markt zu bringen. Bei der Herstellung von Plantation Rum wird auf eine industrielle Produktion verzichtet: Destilliert wird direkt im Anbaugebiet des Zuckerrohrs. Als eine der älteste Abfüllungen der Plantation Serie reift der Barbados Extra Old 20th Anniversary mindestens zwölf Jahre lang in Bourbonfässern im tropischen Barbados und findet sich anschliessend in den Kellern des Chateau de Bonbonnet in der französischen Charente zur Nachreifung wieder. Wie für die Plantation Serie üblich, finden bei der Melange des Barbados Extra Old 20th Anniversary Rums von verschiedenen Barbados-Destillieren Verwendung.