



CANEROCK

DISTILLED IN BARBADOS



Destillerie	Stade's West Indies Rum Distillery
Dosage	45 g/l
Destillation	Column- und Pot Still
Gewürze	Vanilleschoten aus Madagaskar, Kokosfleisch und Ingwerwurzeln aus Barbados.
Herstellung	Canerock ist eine Mischung aus 100 % gereiften Rums aus Barbados von der Stade's West Indies Rum Distillery, angereichert mit den hochwertigsten, vollständig natürlichen Gewürzen. Lokal angebaute Kokosnüsse verleihen eine subtile Sanftheit, während die intensiven Noten von madagassischer Vanille von Anfang an da sind, alles belebt durch die Frische des barbadischen Ingwers.
Bouquet	Außergewöhnlich reich und komplex mit Aromen von Gebäck, Vanille, Kaffeebohnen, dunkler Schokolade und Kokosnüssen.
Gaumen	Zu Beginn begeistert diese Spirituose am Gaumen mit süßen Karamell-Noten begleitet von leichter Würze und Rosinen. Im Verlauf kommen Piment und delikates Tannin-Eichenholz hinzu.
Finish	Scharf und süß zugleich mit Mohnkuchen, dunklen Kirschen, Pflaumen, Kokos und frischen Noten von Minze, Ingwer und Nelken.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
18472	70 cl	40 % vol.	3460410533388	43460410533508



IMPORTER OF FINE SPIRITS

FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de

Social Media: @FerrandDeutschland