



Rum XAYMACA

Special Dry

„Xaymaca“ ist der arawakische (Arawak: südamerikanische und karibische Sprachfamilie) Name für den Inselstaat Jamaica. Xaymaca bedeutet so viel wie Quellenland oder Holz- und Wasserland.



Destillieren	Clarendon Distillery und Long Pond Distillery
Fermentation	1 Woche und 3 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/L
Estergehalt	156 g/hl
Destillation	Pot Still (Vendome) - Clarendon Distillery Pot Still (John Dore) - Long Pond Distillery
Herstellung	Zuerst erfuhr dieser Rum eine 1-3 jährige Lagerung in Ex-Bourbon-Fässern in seinem Ursprungsland Jamaika. Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 l) für ein weiteres Jahr. Dieser Blend wurde zudem mit einem kleinen Teil von 17 Jahre altem Jamaica-Rum veredelt.
Farbe	Bernstein
Bouquet	Ein sehr komplexer Rum, mit leicht rauchigen und fleischigen Anklängen mit ebenfalls säuerlichen fruchtig-pflanzlichen Noten. Im Verlauf zeigen sich auch deutliche Vanille-Noten, sowie reife Bananen, Bitterorangenschalen und geröstete Ananas.
Gaumen	Recht trocken, aber zugleich wunderbar fruchtig. Er beeindruckt mit floralen und fruchtigen Aromen von Rosenwasser, Birnen, weißen Trauben, Aprikosen und Zimtäpfeln. Danach tauchen subtile Aromen von Kokosnussmilch, Piment, Nüssen und Brot auf.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7631	70 cl	43 %	3460410530981	43460410530989



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

