



Rum Black Cask 2025

Barbados & Trinidad



Destillerien	Barbados: Stadel's West Indies Rum Distillery Trinidad: Trinidad Distillers Ltd.
Rohstoff	Melasse
Fermentation	3 bis 4 Tage
Destillation	Pot- und Column Still
Dosage	19 g/l
Lagerung in den Ursprungsländern	Der Rum reift zunächst mehrere Jahre auf den Inseln (Barbados und Trinidad) in 200-Liter-Fässern aus weißer Eiche.
Finish bei MAISON FERRAND	Anschließend überquert der Rum den Ozean in den Südwesten Frankreichs, wo er in kleinen, intensiv gerösteten Ferrand-Fässern weiter reift, die feine rauchige Nuancen verleihen.
Bouquet	Lebhaft und klar mit Noten von Honig, Apfelblüte, gekochter Banane, Limettenschale und Vanille, die sich zu Kokosnuss, geröstetem Kaffee und Mandeln wandeln.
Gaumen	Rund und fruchtig, süßliche Anklänge und kandierte Früchte.
Finish	Vollmundig und präsent. Noten von Kaffee, Muskatnuss, Zimt und Kokosnuss im Abgang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
17634	70 cl	40 % vol	3460410543684	43460410543804



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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

Social Media: FerrandDeutschland