Rum Plantation XO

20th Anniversary

Unvergleichlich weich, in Cognacfässern veredelt

Beschreibung:
Dieser Rum ist ein Cuvée verschiedenster sehr alter Barbados-Rums. Zunächst reiften diese 8-15 Jahre in Bourbon- Fässern in der Karibik. Dann legte unser Kellermeister sie in verschiedenste Fässer (neue Weisseiche- Fässer, Bourbon-Fässer, FERRAND-Fässer - alle verschieden stark getoastet). In diesen Fässern lagerten die Rums noch weitere 2-10 Jahre in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac. Dieser Alterungsprozess, auch „double ageing“ genannt, bringt eine unvergleichbare Weichheit und Fülle.
Degustationsnotiz:
Ein sehr aromatischer, vollmundiger Rum, der sich mit einem Duft von Kokos, Bananen, Aprikosen, Vanille und Toast präsentiert. Er besticht durch seinen intensiven, ausgewogenen Geschmack und lädt mit seinem breiten und gefälligen Aromenspektrum zum Genießen ein. Zu Beginn werden zimtig-süße Aromen frei. Nach einem Augenblick auch Vanille, Toast, geröstete Kokosnüsse, reife Bananen, Gewürzkuchen, Zuckerrohr, kandierte Früchte und Honig. Alle Aromen bleiben sehr langanhaltend im Nachhall.

Herkunftsland:	Barbados
Produzent:	Rhum Plantation / Ferrand
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	40.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	05443--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rum Plantation XO

20th Anniversary

Herkunft:	Barbados
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	40.0 %

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch