DRINKS.

Plantation Experience Box 60cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408280
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	60cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Karibik (Herkunft) / Cognac, Frankreich (Abfüllung)
Abfüller	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près 16130 Ars, France
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Alter	verschieden
Anwendung	zum Verkosten und Probieren
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	enthält 1x 10cl 3 Stars White Rum, 1x 10cl Original Dark Rum, 1x 10cl Grande Réserve, 1x 10cl Gran Añejo und 1x 10cl Perú Vintage 2004
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	in der Box

Beschreibung

Geschäftsmann Alexandre Gabriel hatte sich eigentlich dem Cognac verpflichtet, als er 1989 eine geschäftliche Liason mit einer französischen Winzerfamilie einging und die Maison Ferrand gründete. Doch schon bald war er drauf und dran, das Sortiment zu diversifizieren, sodass er während seiner Reisen in den 90er Jahren wichtige Beziehungen zu karibischen Rumherstellern aufbaute und die Marle Plantation Rum ins Leben rief. Mittlerweile hat die Maison Ferrand sogar die West Indies Rum Distillery in Barbados - einem häufig vertretenen Ursprungsland im Sortiment von Plantation Rum - aufgekauft. Die Kollektion umfasst fünf Produktreihen: Die Vintage-Rums als Vertreter eines bestimmten Landes und eines bestimmten Jahrgangs, die Signature Blends, die Barklassiker für die Anfertigung von Cocktails, die Einzelfassabfüllungen und die stark limitierten Extrême Special Editions.
Die Plantation Experience Box enthält sechs handwerklich gefertigte Rums in 10cl-Fläschchen, die einen ersten Eindruck von dem vielseitigen Produktsortiment verleihen. Enthalten sind:

- Plantation 3 Stars White Rum 41.2%: zum Mixen vorgesehener Blend aus Barbados-, Jamaica- und Trinidad-Rums, der über Aktivkohle gefiltert wurde.
- Plantation Original Dark Rum 40%: Blend aus jüngerem Barbados Rum und über zehn Jahre lang gereiftem Jamaica Rum mit drei- bis sechsmonatigem Finish in französischen Fässern.
- Plantation Grande Réserve 40%: Blend aus bis zu dreijährigen Barbados Rums, der ein Jahr lang in französischer Eiche nachreifte
- Plantation Gran Añejo 42%: Blend aus Guatemala- und Belize-Rums mit einjährigem Finish in Cognac Ferrand-Fässern.
- Plantation Barbados XO 40%: Jubiläumsausgabe mit zwölfjährigem Barbados Rum, der in Frankreich nachreifte.
- Plantation Perú Vintage 2004 43.5%: Peruanischer Rum mit zwölfjähriger Grundreife sowie zwei- bis dreijährigem Finish in Cognac Ferrand-Fässern.