

DRINKS.

Rum Plantation Barbados XO Extra Old 20th Anniversary 175cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555508
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	175cl
Herkunftsland	Barbados
Abfüller	Maison Ferrand, Château de Bonbonnet, 24 Chemin des Près, 16130 Ars, France
Marke	Plantation Rum
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	duftet nach Eichenholz, Karamell, gerösteter Kokosnuss, Vanille, Milkschokolade, Mango, Banane, Zimtstangen und Orangenzeste.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Blend aus acht- bis 15-jährigen Column- und Pot Still-Rums; mehrjährige Nachreifung in verschiedenen Fässern in Frankreich
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Das französische Unternehmen Maison Ferrand ist eigentlich auf Cognac spezialisiert. Da man immer wieder karibische Destillierereien mit ehemaligen Cognac-Fässern belieferte, wurden erste Kontakte geknüpft. Als der Eigentümer, Alexandre Gabriel, bei einem Besuch in der Karibik zu einer Rum-Degustation eingeladen wurde, war er so begeistert, dass er kurzerhand beschloss, die Plantation Rum-Serie auf den Markt zu bringen. Die Herstellung der Plantation Rums findet direkt in den Anbaugebieten des Zuckerrohrs statt; anschließend durchlaufen die Rums eine "tropische" Grundreifung im jeweiligen Ursprungsland sowie eine "kontinentale" Nachreifung in Frankreich.

Der Barbados XO gehört zu den ältesten Abfüllungen der Plantation Rum-Serie. Er wird aus verschiedenen alten Rums von diversen Brennereien auf Barbados zusammengestellt, die acht bis 15 Jahre in ihrem Ursprungsgebiet verbrachten und daraufhin zwei bis zehn Jahre in den Kellern der Maison Ferrand lagerten - das Finishing erfolgte in den unterschiedlichsten Fassarten wie z.B. neue Weißeichenfässer, ex-Bourbonfässer und ex-Cognacfässer der Marke Ferrand.