



Pineapple Stiggins' Fancy



Fermentation	Barbados: 3-4 Tage Jamaica: 2 Wochen
Rohstoff	Melasse
Dosage	20 g/L
Destillation	Barbados: Column- und Pot Still Jamaica: Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Für den PLANTATION Pineapple wird zum einen ein Blend aus 1-3 Jahre alten Rums von Barbados und alten High Ester-Rums aus Jamaica (10-15 Jahre alt) verwendet. Mit diesem Blend und dem Fruchtfleisch der Ananas wird eine Infusion erstellt. Die Schalen der Ananas werden in ein Blend aus ungelagerten Barbados-Rums, 2-3 Jahre alten Rums aus Trinidad (diese reiften in speziellen Fässern mit Toasting, die aber keine Farbe an den Rum abgeben), ungelagerten Jamaica-Rums, sowie einem kleinen Teil von 10 Jahre alten Jamaica-Rums gelegt. Dieses Blend wird mit den Ananasschalen im Pot-Still destilliert. Das Destillat und die Infusion werden zum Schluss geblendet.
Bouquet	Ein Bouquet von reifer Ananas, mit Anklängen von Vanille und einer feinen Holznote, dazu Spuren von grünen Bananen, gerösteter Kokosnuss und kandierten Früchten.
Gaumen	Buttriger, feinhölziger Auftakt, verbindet sich mit opulenten Fruchtnoten (vordergründig Ananas), gerösteter Kokosnuss sowie Kirsch- und Mandelnoten. Ein langes Finale mit schönen Aromen eines gereiften Rums.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5076	70 cl	40 %	3460410529862	43460410529860



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
office@cognacferrand.de · www.ferrand-spirits.de · facebook.de/FerrandDeutschland