



## Stiggin's Fancy Plantation Pineapple

Rhum Plantation & Pineapple infusion

Blend wird mit Ananasschalen im Pot-Still destilliert

**Beschreibung:**

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 reifen 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.

**Degustationsnotiz:**

Ein Bouquet von reifer Ananas, mit Anklängen von Vanille und einer feinen Holznote, dazu Spuren von grünen Bananen, gerösteter Kokosnuss und kandierten Früchten. 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Diverse Länder
<b>Produzent:</b>	Rhum Plantation / Ferrand
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	40.0 %
<b>Artikelnummer:</b>	09750--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Stiggin's Fancy Plantation Pineapple**

Rhum Plantation & Pineapple infusion

**Herkunft:** Diverse Länder

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 40.0 %