



CANEROCK

JAMAICAN SPICED RUM



Destillerie	Clarendon Distillery und Long Pond Distillery auf Jamaika
Dosage	25 g/l
Destillation	Column- und Pot Still
Gewürze	Vanilleschoten aus Kolumbien. Kokosnussfleisch aus der Karibik und jamaikanische Gewürze, wie z.B. Ingwer
Herstellung	CANEROCK, ein jamaikanischer Rum, der durch eine Infusion aus Vanilleschoten, Kokosnussfleisch, Ingwer und weiteren delikaten Gewürzen aromatisiert wurde. Die Rums für diesen außergewöhnlichen Blend reiften bis zu 3 Jahre, ein kleiner Anteil lagerte sogar 5 bis 10 Jahre. Es kamen amerikanische Eichenholz-Fässer zum Einsatz. 10 bis 15 % dieser Spezialität erhielten ein Finish in Sherry PX-Fässern.
Bouquet	Außergewöhnlich reich und komplex mit Aromen von Gebäck, Vanille, Kaffeebohnen, dunkler Schokolade und Kokosnüssen.
Gaumen	Zu Beginn begeistert diese Spirituose am Gaumen mit süßen Karamell-Noten begleitet von leichter Würze und Rosinen. Im Verlauf kommen Piment und delikates Tannin-Eichenholz hinzu.
Finish	Scharf und süß zugleich mit Mohnkuchen, dunklen Kirschen, Pflaumen, Kokos und frischen Noten von Minze, Ingwer und Nelken.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9516	70 cl	40 % vol.	3460410533388	43460410533508



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland