

Clément

— R H U M —



Rare Cask Collection

-Rhum Agricole-



Herstellung/ Facts	Dieser Rhum Vieux wurde im Jahr 2002 destilliert, reifte dann für 15 Jahre und 1 Monat in kleinen Eichenfässern. Im September 2017 wurde er dann abgefüllt. Insgesamt gibt es von dieser Rare Cask Collection nur 10 Fässer. Jedem einzelnen Fass wurde die Zeit zum Reifen gegeben, die es benötigte.
Bouquet	In der Nase Noten von Trockenfrüchten und kandierten Früchten, sowie etwas Schokolade.
Gaumen	Dieser Rhum präsentiert sich am Gaumen rund und mild, mit Aromen von Trockenfrüchten, Schokolade, Walnüssen, Haselnüssen, sowie auch kandierten Pflaumen.

Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510046	70 cl	56,2%		



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