



Bellamy's Reserve Rums sind Rums mit außergewöhnlichen Cask Finishes. Nachdem die erste Serie der Bellamy's Reserve Rums ausschließlich aus limitierten Qualitäten bestand, gibt es nun auch eine dauerhaft verfügbare Standardqualität.

Als Basis fungiert bei diesem Tropfen ein Jamaica Rum der Destillerien Longpond und Clarendon. Er reift 3 Monate in karibischen Rum-Fässern nach, die zuvor für das Finish einer Bellamy's Reserve Rum-Qualität benutzt wurden. Der zweifach gereifte Bellamy's Reserve Jamaica Pot Still Rum weist einen intensiven und leicht trockenen Charakter auf. Er ist weder gezuckert, noch enthält er Farbstoffe.

Aroma: Ananas, exotische Früchte, leichte Ester-Noten

PROVENANCE OF RUM: <i>Jamaica</i>		
FINISH: <i>Caribbean rum casks</i>		
DURATION OF FINISH: <i>3 months</i>	COLOURING: <i>None</i>	BLENDED RUM
	DOSAGE: <i>None</i>	
DISTILLATION TYPE: POT STILL RUM		LOT No.

BELLAMY'S RESERVE RUM JAMAICA POT STILL RUM

Artikel Nr.	2381
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	43 vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	4260253374983
Gewicht Flasche	1,8 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	10,8 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	10
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	40
Herkunftsland	Jamaika
Farbstoffe	Nein
Allergene	Keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstr. 299 90765 Fürth Deutschland



PEROLA
~ Fine Spirits ~

Perola GmbH
Ronhofer Hauptstr. 299
DE-90765 Fürth

Tel.: +49 911 32244584
Fax: +49 3212 1323623

Email: info@perola.eu
Web: www.perola.eu