



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 Kanister.

Als Basis fungiert bei diesem Tropfen ein Jamaica Rum der Destillieren 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: <b>3 months</b>	COLOURING: <i>None</i>	BLENDED RUM  LOT No.
	DOSAGE: <i>None</i>	
DISTILLATION TYPE: <b>POT STILL RUM</b>		

## BELLAMY'S RESERVE RUM JAMAICA POT STILL RUM

Artikel Nr.	5168
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Rum)
Füllmenge	5000ml
Alkoholgehalt	43% vol.
EAN-Code Kanister	4260252379552
Gewicht Kanister	4,84 kg
Palettenkonfiguration:	
Kanister pro Lage	32
Lagen pro Palette	2
Kanister pro Palette	64
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