



Plantation Pineapple Stiggins Fancy Smoky Formula

Spirituose - Rum-Basis

Special Edition - im Teeling peated Whiskey-Fass gereift.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 48,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 33,95

Artikel: Plantation Pineapple Stiggins Fancy Smoky Formula

Land: Jamaica

Kategorie: Spirituose auf Rum-Basis

Alkohol: 40%

Charakteristik: Diese Special Edition wird zunächst auf die gleiche Weise hergestellt wie der originale Pineapple.

Für die Herstellung wird zum einen der Rum PLANTATION Original Dark verwendet. Mit diesem Blend und dem Fruchtfleisch der Ananas wird eine Infusion erstellt.

Die Schalen der Ananas werden im weißen Rum PLANTATION 3 Stars gelegt. Nach einiger Zeit wird der weiße Rum erneut in den FERRAND Kupfer Pot Stills destilliert.

Das Destillat und die Infusion werden zum Schluss geblendet und reifen dann für 4 bis 6 Monate im Teeling peated Whiskey-Fass

Dosage: 20 g/l

Die Anfang 2015 eröffnete Whiskeydestillerie „Teeling“ liegt in Dublin und hat sich zum Ziel gesetzt die einst niedergegangene Whiskeyherstellung in Dublin wieder aufleben zu lassen und Dublin wieder zum Herzen der irischen Whiskeyherstellung zu machen.

Seit einigen Jahren hegt MAISON FERRAND sehr gute Kontakte zu dem Team von Teeling. Einige PLANTATION Single Cask Abfüllungen wurden schon in den Whiskey-Fässern gefinished und auch Teeling reifte seine Whiskeys in Fässern von PLANTATION.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Karibik

Unternehmen: Cognac Ferrand

Anschrift: Château de Bonbonnet 24 Chemin Prés 16130 Ars France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 14.03.2024