



Rum Plantation Pineapple Stiggins Fancy

ANANAS | TROPISCH
FLUWEEEL ZACHT

Men gebruikt de rijpe 'Queen Victoria' ananassen en laat die een week infuseren in de blanke 3 Stars rum van Plantation. Bij de donkere rum (Plantation Original Dark) weken de ananassen gedurende 3 maanden waarna men de twee rum's mengt en alles nog eens 3 maanden samen laat rusten. Door de ananas infusie krijgt de rum een extra tropische side-kick. De combinatie speelt duidelijk in op de 'pina colada' cocktail.

PRODUCTENT



WIJNBOUWER: PLANTATION

Alexandre Gabriel, gepassioneerd, nieuwsgierig, met een verfijnde smaak voor schoonheid, is een onvermoeibare ondernemer op zoek naar perfectie. Als ambachtelijke zakenman levert hij het beste product door de meest geavanceerde en precieze productiemethoden toe te passen. Hij weet dat een geweldige cognac, een superieure rum, vooral een krachtige emotie is die gedeeld moet worden. Alexandre Gabriel past op zijn rum en cognac de discipline en passie toe van oude ambachtslieden, ambachtslieden en goudsmiden. In 1989 ontdekt Alexander Gabriel Maison Ferrand, een van de oudste gedistilleerde merken in de Cognacstreek. De reputatie van het huis staat buiten kijf, maar de verkoop blijft achter. Een onmiddellijke verliefdheid grijpt om zich heen en Alexandre Gabriel duikt met uitbundigheid in de details en het ambacht van de Cognac productie.

Reizen volgt op passie en al snel creëert Alexandre Gabriel een toegewijd distributienetwerk van even gepassioneerde partners. Hij bouwt voort op zijn waarden en visie voor het Huis. Twintig jaar later zijn de meeste van zijn oprichters nog steeds bij elkaar.

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**