

www.facebook.com/ralf.zindel



WWW.WHISKY-COGNAC-AND-MORE.DE

*Weitergabe der Präsentation
& Bilder sind nur mit
Erlaubnis von Ralf Zindel
erlaubt*



**VERORDNUNG (EG) NR. 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS
UND DES RATES**

VOM 17. APRIL 2019

**ZUR BEGRIFFSBESTIMMUNG, BEZEICHNUNG, AUFMACHUNG UND
ETIKETTIERUNG VON SPIRITUOSEN SOWIE ZUM SCHUTZ
GEOGRAFISCHER ANGABEN FÜR SPIRITUOSEN UND ZUR AUFHEBUNG
DER VERORDNUNG (EWG)
NR. 210/2008**

*WELCOME
DRINK*



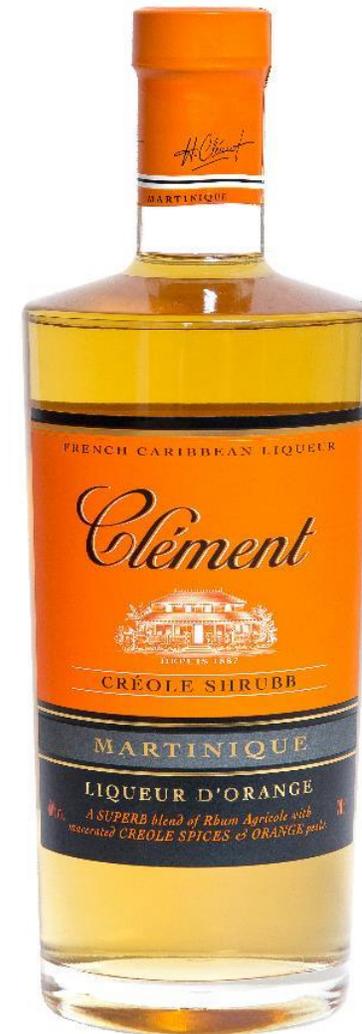
Clement Shrubb

*Orangen-Likör
aus Martinique*



Clement Shirubb

*Herstellung des Orangen-
Likörs, durch Mischung von
altem und jungen Rum und
der Mazeration von Gewürzen,
Orangenfleisch und Schalen
von Bitterorangen*





AOC Rhum Agricole Martinique

RHUM AGRICOLE



aus frischem

ZUCKERROHRSAFT

AOC Martinique



Rhum Agricole: mindestens 3 Monate lagern

Rhum Paille: min. 1 ½ in Eichenfässern reifen

Rhum Ambré: min. 3 Jahre im Eichenfass reifen

Rhum Vieux VSOP: min. 4 Jahre im Eichenfass reifen

Rhum Vieux XO: min. 6 Jahre im Eichenfass reifen



Homère Clément
1887

Clement
Colonne Crèole
Rhum Agricole



COLONNE CRÉOLE

100 % aus Kupfer

Original aus der alten Brennerei

Bis max. 72 % Vol. destilliert





BIS 10 JAHRE
GEREIFT

RHUM CLEMENT VIEUX COLONNE CRÉOLE

*Aroma: Noten von Vanille,
Kokos und Schokolade mit
leichten Anklängen von Tabak.*

*Gaumen rund und geschmeidig
mit Aromen von Früchten und
Gewürzen.*

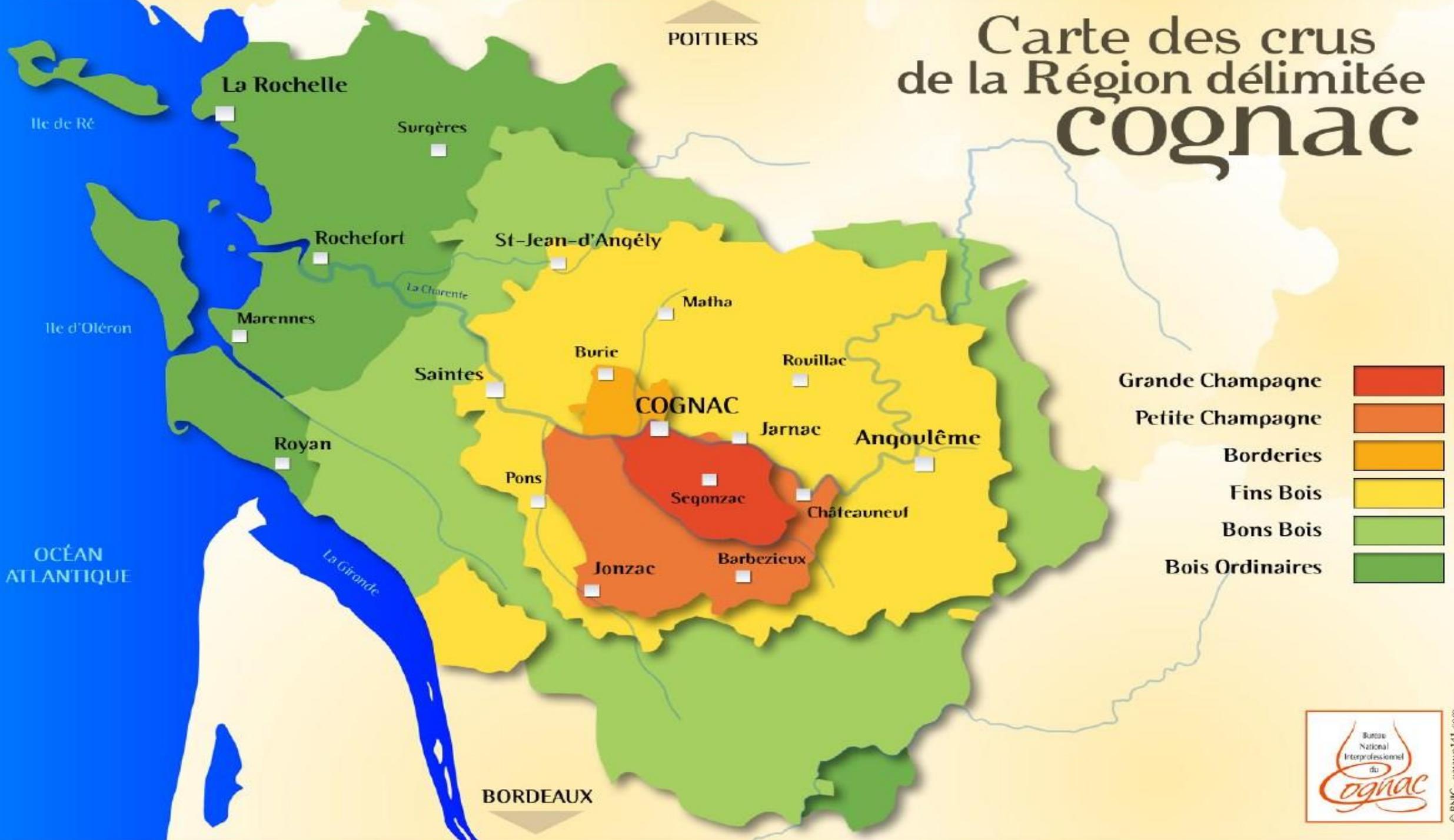
Finish fruchtig-würzig.



*Ein Brandy muss eine
Spirituose sein, deren
Alkohol ausschließlich
aus vinifiziertem Wein
entstammt.*

Verordnung (EU) Nr. 110/2008

Carte des crus de la Région délimitée **cognac**



- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons Bois
- Bois Ordinaires



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

COGNAC FERRAND

WEINLESE IM OKTOBER





DOPPELTE DESTILLATION

bis spätestens 31. März



V.30
15/07/13

200 240
L. 80 10-3

3448

3448
V.30
15/07/13

200 240
L. 80 10-3

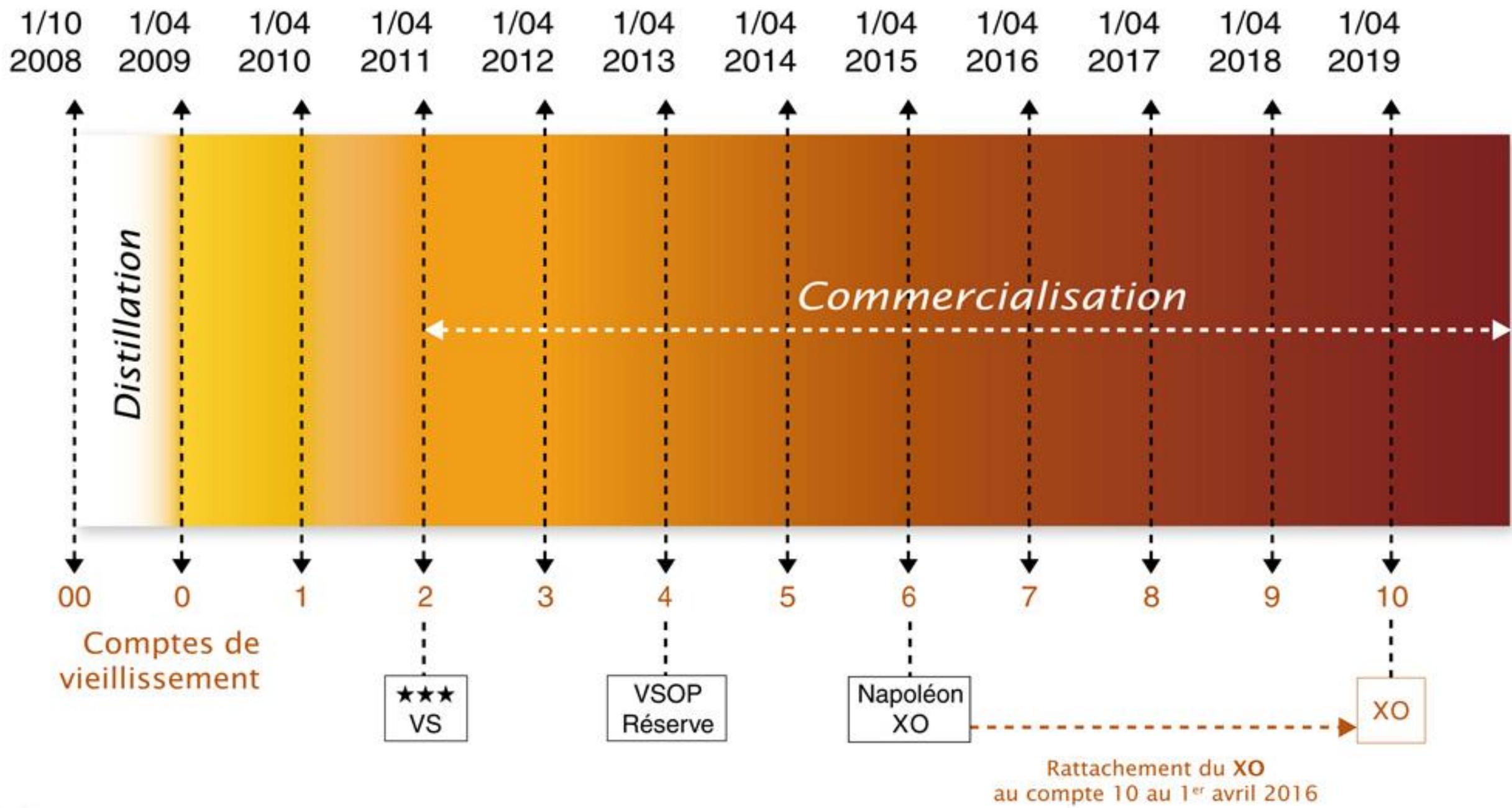
3448

3448
V.30
15/07/13

3448
V.30
15/07/13

02/13

02/13



BLENDEN - ASSEMBLAGE



PIERRE FERRAND COGNAC RESERVE

lagerte zunächst er in
klassischen Cognac-Fässern
und danach in Banuyls-
Fässern.

42,3 % Vol.



PIERRE FERRAND COGNAC RESERVE

Zarte Vanillenoten mit Anklänge
von roten Früchten und Pflaumen.
Dann Nüssen, Zimt und
Schokolade.

Am Gaumen ist ausgewogen mit
würzigen Nuancen und Kaffee.

Ein komplexer Cognac mit
langen charaktervollen Abgang.



JOE GOT A GUN

Straight Tennessee Whiskey
Single Barrel



A close-up photograph of a wooden trough filled with a mixture of yellow corn and brown rye grains. The trough is made of dark wood and is filled with the grains, which are piled up. The yellow corn is on the right side of the trough, and the brown rye is on the left side. The background is a blurred surface, possibly a concrete floor.

High Corn Mash Bill

80% corn - 10% rye - 10% barley



Nose: Birnenkompott, mit Honig, Karamell und Anklängen von Kaffee.

Palate: komplex und würzig. Noten von Kastanienhonig, Kräutern, leicht Minze und Zitronen.

Finish: kräutrigen Noten und Zitrustöne bleiben lange präsent. Hinzu kommen kräftige Teearomen



RUM PLANTATION SEALANDER

Destilliert: West Indies Rum Distillery (Barbados), Saint Aubin Distillery (Mauritius) & RUM Co. of Fiji Distillery (Fidschi)

Reifung: mehrere Jahre in Ex-Bourbon auf Fidschi, Barbados, Mauritius. Dann 1 Jahr in Ex-Cognac Fässern bei Ferrand.

Dosage: 20 g/l

Alkoholgehalt: 40 % Vol.



RUM PLANTATION SEALANDER

Nase: Birnen, Quittengelée, gerösteten Fenchelsamen, gefolgt von Kokosblütensirup, Marzipan mit dunklem Schokoladenüberzug, später noch Holztöne.

Gaumen: delikater und rund, mit Kokosmakronen, würziger Frucht sowie dezente Noten von gebrannten Mandeln, Honig und Holztönen.

Finish: würzig mit herber Süße und einem Hauch von dunklen Früchten sowie leichte Aromen von Tonkabohnen und Bittermandeln.



ADMIRAL RODNEY

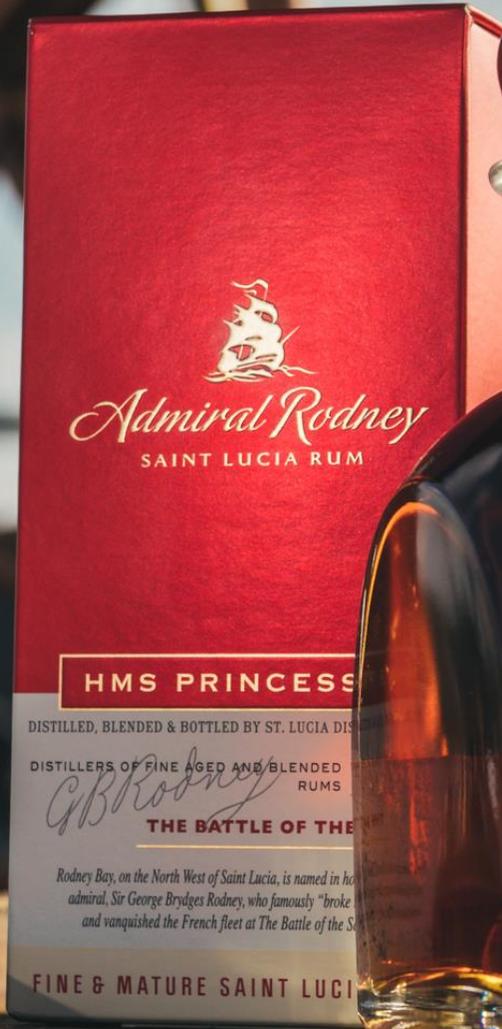


A large industrial distillation column, a Coffey still, is the central focus of the image. It is a tall, cylindrical stainless steel vessel with several horizontal sections, each equipped with a handwheel valve. The still is situated on a metal grating platform. To its left, a network of green-painted pipes and structural supports is visible. In the background, another similar but larger distillation column stands. The entire scene is set within a large industrial building with a corrugated metal roof and a window with a metal frame on the right. The lighting is bright, likely from natural light coming through the window.

COFFEY STILL



6 BIS 9 JAHRE REIFUNG IN
BOURBON & PORT FÄSSERN




Admiral Rodney
SAINT LUCIA RUM

HMS PRINCESSA

DISTILLED, BLENDED & BOTTLED BY ST. LUCIA DISTILLERS LTD
DISTILLERS OF FINE AGED AND BLENDED RUMS

CB Rodney
THE BATTLE OF THE SAINTS

Rodney Bay, on the North West of Saint Lucia, is named in honor of the admiral, Sir George Brydges Rodney, who famously "broke the line" and vanquished the French fleet at The Battle of the Saints.

FINE & MATURE SAINT LUCIA RUM



Admiral Rodney
SAINT LUCIA RUM

BREAK THE LINE


Admiral Rodney
SAINT LUCIA RUM

HMS PRINCESSA

DISTILLED, BLENDED & BOTTLED BY ST. LUCIA DISTILLERS LTD
DISTILLERS OF FINE AGED AND BLENDED RUMS

1782
THE BATTLE OF THE SAINTS

Admiral Rodney
Rodney Bay, on the North West of Saint Lucia, is named in honor of the admiral, Sir George Brydges Rodney, who famously "broke the line" and vanquished the French fleet at The Battle of the Saints.

70cl
40%alc./vol.

FINE & MATURE SAINT LUCIA RUM

ADMIRAL RODNEY HMS PRINCESSA

5 bis 9 Jahre in Ex-
Bourbon Fässern
gereift

(40 % Vol.)



ADMIRAL RODNEY HMS PRINCESSA

Nase: feiner Duft von honigsüßen Rosinen mit einem Hauch von Vanille und Tabak.

Gaumen: angenehm süß mit Anklängen von braunem Zucker, Crème brûlée. Dazu trockene Noten von getoasteter Eiche.

Finish: komplex, mit schönen Eiche und Karamell, sowie tropischen Gewürzen.



PINEAU DE CHARENTE

Gut gekühlt als Aperitif
oder als Dessertwein

17 % Vol.



PINEAU DE CHARENTE

Die Trauben werden am
Erntetag frisch gepresst
und die Gärung des
Traubenmostes stoppt
man mit Cognac.

Mindestens 18 Monate
gereift.



PINEAU DE CHARENTE

Bouquet: Noten von Honig und Lindenblüten mischen sich mit einer Palette aromatischer Früchte wie Pfirsiche, Pflaumen und Feigen, sowie Mandeln, Quittenpastete und mit einem Hauch Vanille.

Geschmack: Frisch mit einem ausgewogenen Süße- und Säurespiel. **Abgang:** Lang & fruchtig



RUM PLANTATION SINGLE CASK

Destilliert: aus Melasse in Column Still
in El Savador (Chiuatan).

Reifung: 5 Jahre in Ex-Bourbon Fässern
(in El Salvador), dann 2 Jahre in Ex-
Cognac Fässern bei Ferrand & 1 Jahr in
Pineau de Charente Fässern.

Dosage: 6 g/l

Alkoholgehalt: 49 % Vol.



RUM PLANTATION SINGLE CASK

Nase: Papaya, nussig, etwas Vanille, leicht gezuckerte Kondensmilch.

Gaumen: fruchtig-süß, dezent Vanille, angenehmes Säurespiel, dezente Würze.

Finish: intensiv & lang.



www.facebook.com/ralf.zindel



WWW.WHISKY-COGNAC-AND-MORE.DE