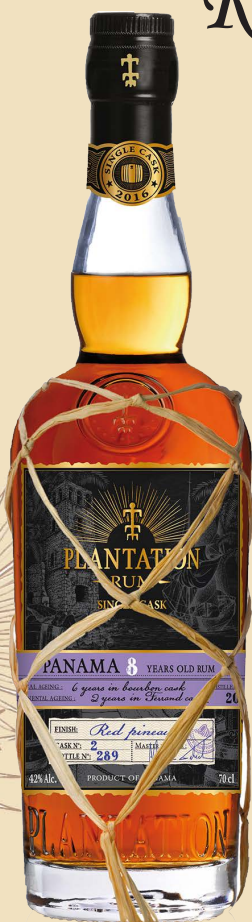


PLANTATION

— RUM —

Rum Panama 8 Years Old -Single Cask Collection-



Herstellung	Destillation: Column Still; Melasse Lagerung im Herkunftsland: 6 Jahre in Bourbon-Fässern; Lagerung bei MAISON FERRAND: 2 Jahre in gebrauchten Cognacfässern, Finish in Pinot des Charentes Rouge-Fässern
Farbe/ Bouquet	Farbe: Gold mit bernsteinfarbenen Reflexen; Das Bouquet verückt mit Noten von Vanillecreme, exotischen Früchten und Orangenschalen; sie verleihen den üppigen Aromen von süßem Gebäck und Karamell eine wunderschöne Frische, der dann würzige Noten von Muskat und weißem Pfeffer folgen
Gaumen	Am Gaumen entwickelt sich dieser Rum kräftig und vollmundig mit Aromen von Backobst, vor Honig, Guaven und roten Früchten; sanfte, geschmeidige und süße Verschmelzung mit eleganten Anklängen von Moschus und Holz als Reminiszenz an die ‚Alte Welt‘; ein interessanter Nachklang, lang anhaltend, lebendig, mit Noten von Pfeffer, Vanille und feiner Exotik. Ein charaktvoller Rum.

Artikel -Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5464	70 cl	42%	3460410530318	43460410530316



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GmbH · 58636 Iserlohn · Tel. 02371-7786210
office@cognacferrand.de · www.ferrand-spirits.de · facebook.de/FerrandDeutschland