



PLANTATION
— RUM —

Rum Panama 2004
-Vintage Edition-



Herstellung	Destillation: Column Still Dieser Rum wird in Panama 9 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche, in denen vormals Bourbon gereift hat, gelagert; danach lagert der Rum noch weitere 2 Jahre in kleinen gebrauchten Cognacfässern aus französischer Eiche in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac gelagert.
Farbe/ Bouquet	Farbe: helles Mahagoni; in der Nase zuerst duftige Veilchennoten, dann intensive, fruchtige Aromen von roten Beeren, Pflaumengeist und exotischen Früchten, unterlegt mit einem Hauch von Zimt und Vanille
Gaumen	am Gaumen feine exotische Früchte, die sich weiterentwickeln zu würzigsüßen Aromen von Rosinen und Karamell mit feinen Anklängen von Zimt und Tropenhölzern; delikat mit mittlerem Körper und mittlerem bis langem Finale

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
4961	70 cl	42%	3460410529893	43460410529891




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

