



PLANTATION
— RUM —

Rum Panama 12 Years old

-Single Cask Edition 2018-



Destillerien	Alcoholes Del Istmo
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	6 g/l
Destillation	4 Column Still
Lagerung im Ursprungsland	9,5 Jahre in Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1 Jahr in FERRAND-Fässern (350 l) und 1,5 Jahre in Arran Whisky-Fässern
Farbe	Gold
Bouquet	Dieser Rum besticht in der Nase mit vordergründigen Noten von gebackener Birne mit Honig, Orangen und Mandeln. Kurz gesagt: wie ein sehr würziger, fruchtiger Kuchen.
Gaumen	Am Gaumen ist dieser Rum sehr vollmundig, etwas würzig und trocken. Der Gaumen wird umhüllt mit delikaten Aromen von Karamell, Aprikosen, Lakritz und Vanille. Das Finish ist sehr lang, etwas salzig mit Orangenschalen und Haselnuss.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6557	70 cl	46,2 %	ohne	3460410530950	43460410530958



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