



**PLANTATION**  
— RUM —

# Rum Panama 2004

*-Vintage Edition-*



<b>Destillerie</b>	Alcoholes Del Istmo
<b>Fermentation</b>	72 Stunden
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	16 g/L
<b>Destillation</b>	Column Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Zuerst erfuh dieser Rum eine 11-jährige Reife in Panama in Bourbon-Fässern (200 L). Dann legte unser Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 L). Diese lagerten in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac noch weitere 2 Jahre.
<b>Farbe</b>	Helles Mahagoni
<b>Bouquet</b>	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.
<b>Gaumen</b>	Am Gaumen feine exotische Früchte, die sich weiterentwickeln zu würzig-süßen 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	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
4961	70 cl	42 %	3460410529893	43460410529891



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