



PLANTATION
— RUM —

Rum Panama 2006

-Vintage Edition-



Destillerie	Alcoholes del Istmo
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	12 g/L
Destillation	Column Still
Herstellung/ Lagerung	Zuerst erfuhr 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.
Farbe	Helles Mahagoni
Bouquet	Beginnt mit leichtem Weihrauch und wachsartigen Tönen, gefolgt von Vanille und Toffee, die sich zu frischen Rosen, getrockneten Aprikosen und Zimt entwickeln. Das Ende besticht mit Kaffee und Schokolade.
Gaumen	Noten von Mandarinschale und Apfelwein, gefolgt von Kakaobohnen und Vanilleschoten. Dann entwickeln sich Mandeln und kandierte Früchte zu Holz-tönen mit einer sehr ausgewogenen Süße.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7147	70 cl	41,6 % vol.	3460410531148	43460410531528



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