



**PLANTATION**  
— RUM —

# Rum Panama 2006

*-Vintage Edition-*



<b>Destillerie</b>	Alcoholes del Istmo
<b>Fermentation</b>	3 Tage
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	12 g/L
<b>Destillation</b>	Column Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	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.
<b>Farbe</b>	Helles Mahagoni
<b>Bouquet</b>	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.
<b>Gaumen</b>	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