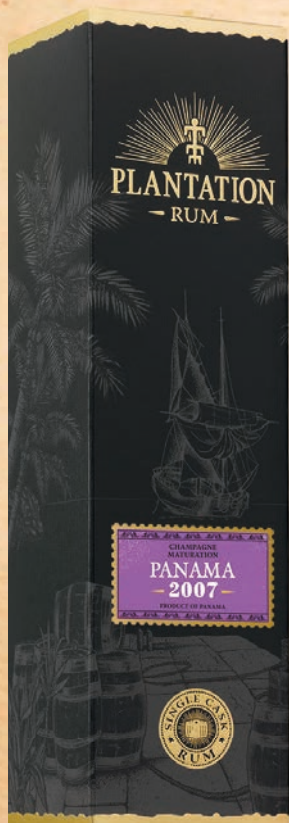




Rum Panama 2007

-Single Cask Edition 2020-



Destillerie	Alcoholes del Istmo S.A.
Fermentation	3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	12 g/l
Destillation	4 Column Stills
Lagerung im Ursprungsland	10 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	2 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in Champagner-Fässern (225 l)
Infos zum Finish	Champagner ist ein Schaumwein, der aus Trauben hergestellt wird, die nach streng festgelegten Regeln in dem Weinbaugebiet Champagne in Frankreich gelesen werden.
Bouquet	In der Nase süße Noten von Biskuitrollen und Gebäck sowie eine schöne Würzigkeit (Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Holz)
Gaumen	Der Geschmack ähnelt mit seinen feinen Gebäckaromen dem Duft. Hinzu kommen Aromen von Milkschokolade, Vanille und Haselnüssen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenkpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7591	70 cl	46 % vol.	mit	3460410531742	43460410531856



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland