



**PLANTATION**  
— RUM —

# Rum Panama 2006

*-Single Cask Edition 2019-*



<b>Destillerie</b>	Alcoholes del Istmo S.A.
<b>Fermentation</b>	2-3 Tage
<b>Rohstoff</b>	Melasse
<b>Dosage</b>	12 g/l
<b>Destillation</b>	Column Still; 2006
<b>Lagerung im Ursprungsland</b>	10 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
<b>Finish bei MAISON FERRAND</b>	2 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l) und 1 Jahr in Muscat Wine-Fässern
<b>Infos zum Finish</b>	Die Muscat-Rebe ist eine sehr hochwertige Rebe, die weltweit existiert und sehr alt ist. Weine der Muscat-Trauben zeichnen sich durch Süße und Würze aus.
<b>Farbe</b>	dunkles Gold
<b>Bouquet</b>	Floral-nussige Noten (Haselnüsse, Kokosnüsse, Rosen, Flieder). Im Verlauf auch viele fruchtige Noten von Äpfeln, Bergamotte und Pfirsichen.
<b>Gaumen</b>	Delikater Gaumen und äußerst fruchtig (Wassermelonen, Orangen, Pfirsiche), gefolgt von einer schönen Würze durch Schokolade, Zimt und Pfeffer. Das Finish ist lang und frisch mit Zitronengras, Muskatnuss und Kaffee.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7046	70 cl	41,9 %	mit	3460410531353	43460410531351



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