



PLANTATION
— RUM —

Rum Panama 27 Years

-Single Cask Edition 2019-



Destillerie	Alcoholes del Istmo S.A.
Fermentation	2-3 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/l
Destillation	Column Still; 1992
Lagerung im Ursprungsland	25 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	1,5 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l) und 6 Monate in Whisky-Fässern, in denen zuvor 27 Jahre alter Teeling Whisky reifte
Infos zum Finish	Die Anfang 2015 eröffnete Destillerie „Teeling“ liegt in Dublin und lässt die einst nieder-gegangene Whiskeyherstellung in Dublin wieder aufleben und Dublin wieder zum Herzen der irischen Whiskeyherstellung werden.
Farbe	Bernstein
Bouquet	Fruchtige Noten von Orangen, Schwarzen Johannisbeeren und Äpfeln, die sich zu würzig-malzigen Noten weiter entwickeln. Zum Ende auch Schokolade.
Gaumen	Voller Gaumen, würziger als das Bouquet, aber dennoch sehr ähnlich. Vordergründig Nelken, Zimt, sowie Aprikosen, Vanille und Zitronen. Ein äußerst langes Finish mit würzig-holzigen Aromen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	Geschenckpackung	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7048	70 cl	51,1 %	mit	3460410531360	43460410531368



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