



Rum Panama 2010

ONE-TIME LIMITED EDITION - TERRAVERA

Das Design ist inspiriert, durch die vielfältige Natur Panamas.



Destillerie	Don José Distillery
Fermentation	2 Tage
Rohstoff	Melasse
Dosage	0 g/l
Destillation	Column Still
Lagerung im Ursprungsland	8 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l)
Finish bei MAISON FERRAND	5 Jahre in FERRAND-Fässern (350 l)
Bouquet	Fruchtig-würziger Duft nach frischen Kokosnüssen und Dill, Pflaumen, Nektarinen, Zitrusfrüchten, Mandeln, Zimt, Vanille, Honig und Sesam.
Gaumen	Frisch, fruchtig und würzig mit Birnen, Beeren, Orangen und Feigen sowie mit Butterscotch und Anklängen von Kaffee, Pfeffer und Vanillepudding.
Finale	Langes und trockenes Finale mit Kokosnüssen, Bananen, Tabak, Piment, Schokolade und Lakritz.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
12858	70 cl	51,4 % vol	3460410537669	43460410537780



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de • Tel.: 02371-7786210

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

