Plantation Vintage edition 2006 aged 12 years Panamas rum 46.2% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové » Třtinové nezařazené

EAN	3460410530318
Kód produktu	RU028382

Produkce společnosti Maison Ferrand se těší mezi sběrateli značné pozornosti, a to díky konceptu, jehož se její zakladatel Alexandre Gabriel drží již třicet let. Pokud jde o rum, každoročně uvádí do světa několik edicí, jež jsou kompozicí destilátů různého geografického původu, různých ročníků, nebo naopak jde ročník jediný z určité země.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Popis

Výraz je v jejím případě poněkud matoucí. Rozumějme mu tak, že rum není kompozicí destilátů z různých sudů téže kategorie (např. po Bourbon whiskey), leč postupně zrál v sudech trojího různého původu, konkrétně 9,5 roku v subtropickém klimatu v sudech po Bourbonu (říká se, že dva roky v subtropech se, co se zrání týče, rovnají třem letem v mírném pásmu), 1,5 roku v sudech po Arran single malt Scotch whisky a rok v sudech po koňaku, a to už ve sklepích Maison Ferrand na zámku Château de Bonbonnet uprostřed Grande Champagne, nejcennější části území na jihozápadě Francie, kde je domovem koňak. A právě dozrávání rumu v sudech po nejušlechtilejší brandy je pro Maison Ferrand typické. Sběrateli, investorovi i zákazníkovi se základní informace dostává již v názvu. V tomto případě tedy jde rum původem z Panamy, jenž zrál celkem 12 let.

Hlavní parametry

Značka	Plantation
Původ	Panama
Objem	700 ml

LMIV & Doplňkové parametry

Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.