



## Plantation Panama 2010 One-Time Limited Edition Terravera 51,4%

Rum - Panama

Jahrgang 2010 - 0,7 Liter - Vol 51,4%

€ 79,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 55,50**

**Artikel:** Plantation Panama 2010 One-Time Limited Edition Terravera

**Land:** Panama

**Rum-Typ:** Single Cask

**Destille:** Don José Distillery

**Destilliert:** 2010

**Fass:** 8 Jahre in amerikanischen Bourbon-Fässern (200 l) im Ursprungsland gereift. Dann 5 Jahre in FERRAND-Fässer aus französischer Eiche (350 l) bei MAISON FERRAND.

**Alkohol:** 51,4%

**Charakteristik:** Rum aus Melasse, destilliert in Column Stills.

**Aroma:** Fruchtig-würziger Duft nach frischen Kokosnüssen und Dill, Pflaumen, Nektarinen, Zitrusfrüchten, Mandeln, Zimt, Vanille, Honig und Sesam.

**Geschmack:** Frisch, fruchtig und würzig mit Birnen, Beeren, Orangen und Feigen sowie mit Butterscotch und Anklängen von Kaffee, Pfeffer und Vanillepudding.

**Abgang:** Langes und trockenes Finale mit Kokosnüssen, Bananen, Tabak, Piment, Schokolade und Lakritz.

**Dosage:** 0 g/l

Die Plantation Rum Collection bietet Ihnen erlesene und einzigartige Schätze der Karibik. Jeder Rum ist Ausdruck der unverwechselbar karibischen Aromen und Traditionen.

Die Brennmethoden sind je nach Plantage und Herkunftsland unterschiedlich. Die Destillation im "Brennkolben" lässt weiche, aromatische Rums entstehen, während "Säulenbrennapparate" leichte, elegante Rums hervorbringen.

Das frisch geschnittene Zuckerrohr der Plantage wird gepresst, um daraus den Saft zu gewinnen, der entweder zuerst sanft zu Melasse erhitzt wird oder direkt zu Zuckerrohrsaft, dem "vesou", fermentiert wird. Diese Zutaten kommen dann in die für das jeweilige Land traditionsmäßigen Brennapparate.

Nach der Destillation wird Plantation Rum zur Reife in kleine Eichenholzfässer umgefüllt, in denen zuvor Bourbon, Cognac oder Sherry lagen. Ein Verfahren, das den Rums ihren ganz besonderen und einzigartigen Charakter verleiht. Diese kostbaren Rums sind nur in limitierten Mengen erhältlich.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Panama

**Unternehmen:** Cognac Ferrand

**Anschrift:** Château de Bonbonnet 24 Chemin Prés 16130 Ars France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.09.2023