

## 2019 Sampan

### Cellar Series 3 Years Cognac

---

#### Sugar Cane Juice

<b>Typ</b>	Rum (Zuckerrohrsaft)
<b>Herkunft / Region</b>	Vietnam
<b>Produzent / Abfüller</b>	Distillerie d'Indochine
<b>Ausbau / Reifung</b>	Cognac Matured
<b>Alkoholgehalt</b>	44.9 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	I01-vn-06101

#### Bemerkungen

Der Franzose Antoine Poircuitte ging das Projekt Sampan mit dem Bau seiner Distillerie d'Indochine im Jahr 2018 an. Sie liegt in der Provinz Quang Nam und bezieht ihr Zuckerrohr aus dem nur 40km entfernten Hoi An. Angebaut wird nach Bio Standards, ohne Pestizide und das frisch geerntete Zuckerrohr wird innerhalb von 12 Stunden verarbeitet. Der Rum wird aus dem frischen Zuckerrohrsaft einer einzigen Sorte in einer Column Still destilliert und reift für 3 Jahre in Cognac Fässern.