

Appleton Estate rum 15y Black River Casks 43%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

5024576212105

Kód produktu

RU000015

Appleton Estate 15y Black River Casks je pojmenovaný po Black River, řece, která pramení v Appleton Estate a následně se vydává na 33 mil dlouhou cestu ostrovem, během níž přibírá několik přítoků, a poté vyústí do moře. Tato řeka hrála zásadní roli v historii jamajského rumu a výrobě cukru. Nassau Valley, místo, kde řeka pramení, je zdrojem vody i pro rumy Appleton Estate.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Appleton Estate rum 15y Black River Casks 43%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Appleton Estate je nejstarší nepřetržitě fungující třtinovou plantáž a palírnou na Jamajce. Romy unikátního charakteru se zde vyrábějí již více než 265 let. Destilace probíhá malosériově v měděných destilačních kotlích, romy poté zrají v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých byl předtím uložen bourbon. Romy Appleton míchá Joy Spence, první žena na světě, která získala titul master blender, a která nedávno oslavila 40 let v Appleton Estate. Appleton Estate 15 Y.O. Black River Casks je pojmenovaný po Black River, řece, která pramení v Appleton Estate a následně se vydává na 33 mil dlouhou cestu ostrovem, během níž přibírá několik přítoků, a poté vyúští do moře. Tato řeka hrála zásadní roli v historii jamajského rumu a výrobě cukru. Nassau Valley, místo, kde řeka pramení, je zdrojem vody i pro romy Appleton Estate. 15letá edice vyzdvihuje terroir Nassau Valley a jeho důležitost pro romy Appleton Estate, jejichž výroba probíhá od začátku do konce právě na tomto místě. Od cukrové třtiny, která se pěstuje v zeleném, bohatém údolí Nassau, přes jemnou, pískovcem filtrovanou vodu z Black River, jež je srdcem rumů, až po zrání v horku Jamajky, rum zachycuje duch místa a vášeň lidí, kteří jej vyrábí. Black River Casks má typické charakteristiky rumů Appleton, s tóny pražených mandlí a jemných lískových oříšků, které následují tóny intenzivní pomerančové kůry, bohaté vanilky a jemných náznaků středně pražené kávy a melasy. V závěru se projevuje delikátní koření, jemné ovocně dřevité tóny a smetanový, dlouhotrvající dozvuk. Tento blend vzácných, ručně vybraných kotlíkových a kolonových rumů zral v tropickém podnebí Jamajky minimálně 15 let. Některé romy, které tvoří finální blend, však pochází až z 50letých sudů. 15leté zrání v tropickém podnebí odpovídá přibližně 45 letům v mírném klimatu. Joy Spence doporučuje láhev po otevření nechat chvíli odpočívat, aby se rum mohl nadechnout, a následně rum vychutnávat samotný nebo s několika kostkami ledu.

Hlavní parametry

Značka	Appleton Estate
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Jamajka
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	destilát z cukrové třtiny, voda
Výrobce	Campari Group, Via Sacchetti, 20 - 20099 Sesto San Giovanni (MI) - Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.