

Barbancourt rum 15y Cane Blossom & Mizunara Oak #2023 45%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3770025583143

Kód produktu

RU004125

Cane Blossom je výjimečná limitovaná edice, která spojuje haitskou tradici čistého rumu z cukrové třtiny s exkluzivitou japonského dubu Mizunara. Toto vzácné dřevo z lesů Hokkaida dodává rumu jemné a komplexní aroma, díky čemuž je ve světě lihovin jedinečný. Tato kombinace odhaluje rafinované květinové aroma, sladkou a ovocnou chuť a dlouhý, hedvábný závěr.

Dub Mizunara, ceněný pro svou porézní texturu a výraznou kresbu, přináší bezkonkurenční aromatické bohatství. Jeho vliv na zrání Cane Blossom se projevuje intenzivní zlatou barvou a rafinovanými květinovými tóny, které se mísí se svěžestí cukrové třtiny.

V chuti nabízí Cane Blossom sladké a kulaté chutě s tóny bílého ovoce. Dlouhý a jemný závěr zanechává hedvábný a vyvážený dojem, ideální pro znalce hledající vzácný zážitek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Barbancourt rum 15y Cane Blossom & Mizunara Oak

#2023 45%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Příběh haitské společnosti Barbancourt začíná v roce 1862, kdy francouzský přistěhovalec Dupré Barbancourt poprvé vyrobil rum pomocí destilačních přístrojů typu Charentais, podobných těm, které používají pro výrobu koňaku. V roce 1949 Jean Gardère přemístil výrobu do nového závodu v blízkosti polí s cukrovou třtinou. Na počátku 50. let 20. století se v Domaine de l'Etoile začalo s destilací. Zemětřesení na Haiti v roce 2010 lihovar Barbancourt vážně zasáhlo. Po čtyřech měsících se však podařilo obnovit provoz, což svědčí o jeho schopnosti obstát v náročných podmínkách. Po smrti Thierryho Gardère, který stál v čele podniku 27 let následoval právní spor mezi členy rodiny. Mezinárodní arbitráž vrátila plnou kontrolu nad společností Barbancourt Delphine Gardère, která odkoupila zbývající podíly rodiny. Delphine je pátou generací Gardère, která dohlíží na Barbancourt, a druhou ženou. Podařilo se jí vdechnout značce Barbancourt modernější a mezinárodnější rozměr. Palírna Barbancourt se nachází pouhé čtyři kilometry od zálivu Port-au-Prince, uprostřed polí s cukrovou třtinou. Využívá nejmodernější technologie ke snížení emisí do životního prostředí a spotřeby energie. Základem výroby rumu v Barbancourtu je studniční voda a sbíraná dešťová voda. Přibližně deset procent cukrové třtiny se sklízí na pozemcích společnosti, které sousedí s palírnou. Zbytek od tisíců místních zemědělců, většinou v okruhu padesáti kilometrů od palírny.

Hlavní parametry

Značka	Barbancourt
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjimečných sudech
Alkohol ABV	45,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	La Société du Rhum Barbancourt S.A. 16, Route Nationale #1, Damien Plaine du Cul-de-Sac Port-au-Prince, Haiti, HT6124
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.