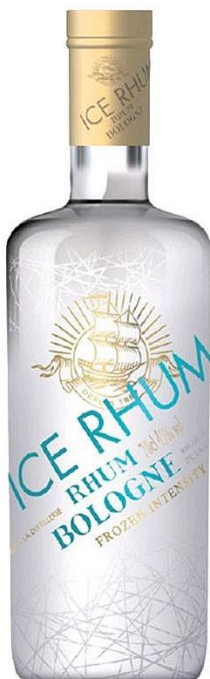


Bologne rum ICE Rhum Guadeloupe 45%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3305106500018

Kód produktu

RU017900

Chlad může zesílit určité vjemy, učinit je zajímavějšími, komplexnějšími... Toto je předpoklad, který vedl House Bologne, skutečnou instituci na Guadeloupe, k tomu, aby nám nabídla toto ledové cuvée s evokujícím názvem... Nápad? Ojíněný rum, který se po podání pomalu zahřívá. Pak jsme svědky tohoto zvláštního jevu: každý doušek je jiný. Se změnou teploty se totiž mění i chuť. Tento bílý rum, destilovaný v měděném sloupci, má jedinečný aromatický profil.

Bologne se svým Ice Rumem nabízí čistou třtinovou šťávu bílý rum speciálně navržený pro podávání pod 0°. Umístěte svůj Ice Rum do mrazničky spolu se sklenicemi, které budete používat, několik hodin před podáváním. Budete si moci vychutnat rum, který je hladký a zároveň svěží!

Nos se otevírá poměrně sladkou třtinou, svěží a měkkou. To, co se objeví, je téměř brioškový charakter, útulné a z velké části vonící po kandovaných citrusových plodech. Zeleň třtiny je tam jako čerstvě posečená tráva, ale je také jemně potažená. Provzdušnění odhaluje zemitější, sušší profil, blíže ke kůře. Odhaluje se pepná vůně, stejně jako lehký dotek mědi a jódu. Pak se opět projeví kulatost sladkých citrusových plodů s podporou dalšího exotičtějšího ovoce. Chuť je vyvážená, s pěkným útokem na zralou třtinu a kontrolovanou živostí. Měkkost pak rychle převezme a rum je mastný, velmi jemný. Těch pár tónů fermentace (okurky) nám připomíná terroir, časem změkne a vrátí nás zpět k ovocné třtině. Závěr je sladký, poměrně lehký a pepřový. Máme na paměti spíše kulatý a tučný rum.

„Velmi lahodná třtina a zemědělský rum, který navzdory své sladkosti nezapře svou identitu...“

Boloňský dům doporučuje ochutnat tento rum ledový po vložení do mrazáku. Na nose najdeme zemědělský rum podle pravidel umění s třtinovou a limetkovou kůrou. V ústech je textura velmi jemná, kousnutí alkoholu žádné. Najdeme stejné aromatické tóny jako ve vůni, a proto máme dojem, že ochutnáváme velmi svěží ti'punch.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Bologne rum ICE Rhum Guadeloupe 45%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Rodina Bologne přijela do Guadalupe v roce 1654 a rozhodla se postavit cukrovar na úrodných půdách Soufrière (na vulkanických půdách). V roce 1830 prošel kolem Jean-Antoine Ame-Noel. Jako první černoch „od narození svobodný“ se stal majitelem poměrně velkého pozemku (114 hektarů) a v roce 1887 se z cukrovaru stal lihovar. Následovaly roky smíšeného bohatství až do roku 1930, kdy Louis Sargentón-Callard získal palírnu. S velkou trpělivostí přestavěl původní majetek tím, že získal také nedaleké Beauvallon a La Coulisse. Louis navíc investuje do získání nových pozemků ve východní části sopky, díky čemuž je palírna nezávislá na dodávkách cukrové třtiny. Rhum Bologne je jednou z mála palíren na světě, která destiluje výhradně šťávu z vlastní cukrové třtiny. Lihovar ve skutečnosti vlastní plantáže cukrové třtiny, které se nacházejí na výjimečných vulkanických půdách protkaných mořským vánkem. Každý pozemek je osázen optimální odrůdou cukrové třtiny pro terroir. Kromě toho, nezávislým řízením sklizně Rhum Bologne výrazně zkracuje dobu, která uplyne od sklizně do příjezdu do palírny, čímž se minimalizuje riziko oxidace. Bologne rumy se vyznačují stylem destilace, který upřednostňuje výraz území a rozmanitost sudu, jemnost a eleganci. Bologne zůstává poslední destilérkou Guadalupe, která destiluje v měděném sloupci „Savalle“ z roku 1965, což umožňuje dosáhnout maximálního vyjádření vůní. Destilát vychází z jedné kolony při teplotě asi 70 ° a všechny stařené rumy jsou rafinovány v tropickém klimatu ostrova.

Hlavní parametry

Značka	Bologne
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Původ	Guadeloupe
Alkohol ABV	45,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Distillerie Bologne
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.