

Dillon rum XO Rhum Vieux Hors d'Age 43%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3275130009637

Kód produktu

RU009450

Dillon Rhum Vieux Hors d'Age XO je pečlivě namíchán z těch nejlepších 7 let starých rumů. Je vyroben 100 % ze šťávy cukrové třtiny, fermentace probíhá po dobu 2 dnů, následná destilace probíhá při teplotě 65-75°C. Zrání v malých dubových sudech vede k získání maximálního aroma a chuti. Vyniká svou elegancí a jemností, má světle mahagonovou barvu, v komplexním a bohatém aroma se prolíná zjemňování stařením s alkoholovou silou. Kulatý rum s lehkými tóny švestek, kandovaného ovoce, vanilky a lékořice. Rum s plným tělem a dlouho trvajícím a hřejivým závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

Dillon rum XO Rhum Vieux Hors d'Age 43%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Historie a současnost Dillon Distilerie Zakladatelem distilerie byl Arthur Dillon, hrdina americké války za nezávislost, který se oženil s majitelkou velkého panství a plantáží Laure Girardin de Montgérald. Díky tomuto sňatku se stal Arthur Dillon velmi majetným a v roce 1789 byl zvolen členem parlamentu na Martiniku. V roce 1794 byl však obviněn ze spiknutí a popraven. Několik let potom distilerie upadala, až v roce 1857 jí kupuje starosta města Saint-Pierre a opět obnovuje výrobu rumů. V roce 1866 krize s cukrovou třtinou ničí distilerii a plantáže se dostávají do rukou akciové společnosti, kterou řídí Louis Domergue. Ty však v roce 1891 devastuje hurikán a Louis Domergue umírá. Jeho syn Raoul v roce 1900 začíná s obnovou panství a plantáží, ale v souladu s politikou výrobních kvót je roku 1928 distilerie transformována na cukrovar. Výroba rumu je zde obnovena až v roce 1954. V roce 1967 kupuje distilerii rodina Bardinet z Bordeaux. Během dalších 20ti let zčtyřnásobuje produkci rumu a investuje značné částky do modernizace celého výrobního zařízení a sklepů. Současný vlastník La Martiniquaise kupuje distilerii v roce 1993 a i nadále ji pozvedá mezi nejprestižnější lihovary Martinique, Dillon Distilleria dnes patří mezi nejprestižnější výrobce agricole rhumu , je nositelem nejčistších tradic výroby a držitelem mnohých světových ocenění. Dillon Rhum je dnes jedničkou na francouzském trhu a své přední místo na žebříčku zaujímá v mnoha zemích světa Výroba Dillon Rhumu Cukrová třtina je okamžitě po sklizni odvážena z pole do distilerie. Zde je vážena, jsou odebrány vzorky pro zjištění obsahu cukru a hladiny pH (pro splnění AOC systému musí být pH vyšší než 4,7). Toto je hlavní faktor určující kvalitu ale zároveň i cenu pro pěstitele. Následně začíná proces rozvláknování, kdy je třtina rozřezána v drtiče, přičemž se sleduje, aby vlákna umožnila uvolnění maximálního množství šťávy. Po rozvláknování prochází třtina drtícími mlýny, které extrahují šťávu z vláken, zbylý odpad (bagasa) slouží jako topivo do kotlů pro výrobu páry. Parní stroje jsou hlavní součástí drtícího procesu a slouží k získávání šťávy z rozvlákněné třtiny. Třtina je dále v závislosti na obsahu cukru dořezávána vodou, dvakrát fi ltrována a zahazuje se fermentační proces v nerezových nádržích. Ten probíhá 24 – 48 hodin pod kontrolovanou teplotou. Mírným probubláváním se uvolňuje oxid uhličitý, který aktivuje kvasinky. V této fázi se uvolní alkohol a rum získává typické aromatické vlastnosti. V momentě dokončení fermentačního procesu je třtina 4 – 5 procentní a je připravena pro destilaci. Destilace probíhá ohřátím třtinové šťávy na teplotu 65-75°C, dochází ke kondenzaci těkavých látek – lihu, esteru, aldehydů atd., následuje ochlazení na pokojovou teplotu v kondenzátorech a výsledkem je nerafi novaný rum o síle sedmdesáti procent. Ten je umístěn do nerezových tanků. Bílý rum zde leží v kldu 3 měsíce a dále je připraven pro lahvování. Další část produkce je připravena pro stažení. Základní tmavé rumy se ukládají do dřevěných sudů o objemu 650 litrů, zrání probíhá 12 měsíců. Dle délky doby zrání se označují rumy podle apelačního systému (stejně jako u koňaku) : VO (Rhum Vieux) – minimální doba zrání 3 roky VSOP (Tr?s Vieux Hors d'Age Rhum) – minimální doba zrání 4 roky XO (Hors d'Age) – minimální doba zrání 6 let Stažené rumy zrají v sudech po bourbonu z amerického dřeva nebo ve francouzských sudech z dubového dřeva z Limousin.

Hlavní parametry

Značka	Dillon
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Alkohol ABV	43,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	La Martiniquaise 85 rue de l'Hérault Charenton-le-Pont Val de Marne 94220, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.