

Enmore rum 1988 Bristol #002 2018 46.5%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

692427124546

Kód produktu

RU011361

Nezávislá stáčírna Bristol ze Spojeného království opět odvedl skvělou práci a zpřístupnil skvělý rum. Jedná se o produkt Enmore, který byl nejprve dozráván v znovu naplněných sudech po bourbonu a poté v sudech po sherry. Tento rum byl destilován v roce 1988 a poté dvacet let zrál v použitých sudech po bourbonu. Tak vznikl skutečně prémiový produkt. Ve vůni nabízí okouzlující vůni vanilky a kouře, v chuti příjemnou sladkost a ovocnost exotického ovoce. Ucítíte také kořeněné tóny a jemné tóny divokých bylin. A závěr ze sudů po sherry nenechá žádné znalce rumu nic nesplněného.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Enmore rum 1988 Bristol #002 2018 46.5%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

V průběhu let plantáž Enmore pohltila několik sousedních cukrových plantáží a vyrostla v jedno z největších panství v Britské Guyaně. Destilační přístroj, který si spojujeme s Enmore, je Wooden Coffey Still. Vyrobeno z Demerara greenheart, stálezeleného stromu pocházejícího z Guyany, jehož dřevo je tak tvrdé, že ho nelze opracovat standardními nástroji, je posledním destilací svého druhu. Po uzavření Enmore byl ještě v roce 1995 nejprve přemístěn do Uitvlugt Distillery a následně do Diamond Distillery (domov DDL) v roce 1999, kde se nachází dodnes. Foto produktu má ilustrativní charakter. Enmore rum označuje slavný styl guyanského rumu, který vzešel z dnes již zaniklé cukrovarnické plantáže a palírny Enmore Estate. Proslavil se po celém světě především díky unikátnímu celodřevěnému destilačnímu zařízení (Continuous Wooden Coffey Still) z roku 1880, které je posledním funkčním svého druhu na světě. I když samotná palírna Enmore v roce 1993 zavřela své brány, toto historické dědictví žije dál. Zařízení bylo přesunuto do palírny Diamond Distillery (Demerara Distillers Limited – DDL), kde se rumy pod touto značkou (nejčastěji s označením EHP) pálí dodnes. Metoda destilace: Tradiční Enmore rumy se pálí na dvoukolonové dřevěné kontinuální koloně (Coffey still). Stěny z exotického dřeva Greenheart dávají destilátu nezaměnitelný charakter, robustnost a hloubku, jakou moderní nerezové nebo měděné kolony nedokážou napodobit. Chuťový profil: Typický Enmore je středně plný, spíše sušší a velmi komplexní. V chuti dominují tóny lakovaného a dubového dřeva, hořké čokolády, praženého kokosu, sušeného ovoce (broskve, rozinky) a hřejivého koření. U starších ročníků se objevuje výrazná hořkost a kouřový závěr.

Hlavní parametry

Značka	Enmore
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Guyana
Ročník	1988
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Zrání	30 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Alkohol ABV	46,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Výrobce	Bristol Spirits Limited The Old Dairy, Weston Road Failand, Bristol, BS8 3US, Spojené království
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.