HSE Saint Etienne Rhum Arrangé Mangue & Abricot 26%0.7l

» Pálenky » Třtinové







EAN	3172910021103
Kód produktu	RU008942

Tento rafinovaný rumový elixír pochází z renomované palírny Habitation Saint-Étienne na karibském ostrově Martinik, která se striktně drží osvěžující filozofie „méně cukru, více ovoce“. Základ tohoto prémiového nápoje typu „arrangé“ tvoří autentický, suchý agricole rum s prestižním ochraným označením původu AOC Martinik, destilovaný přímo z čisté šťávy cukrové třtiny. Bezprostředně po sklizni se do něj ručně přidávají kousky dokonale zralého manga odrůdy Kent a výběrové sušené meruňky, které v destilátu pomalu macerují, aby odevzdaly maximum svého přirozeného aroma. Výsledkem je exkluzivní, přirozeně ovocná kompozice s nižším obsahem alkoholu 26 %, která mistrně balancuje mezi exotickou sladkostí a svěžím charakterem, díky čemuž je ideální k přímému pití nebo jako noblesní základ pro letní koktejly.

Vůně: Nesmírně bohatá, elegantní a sluncem zalitá. Okamžitě se otevírá pestrým duhovým spektrem letních tónů, kde dominuje sladké, plně dozrálé mango a sametový nádech sušených meruněk, které v pozadí doplňuje typická bylinná svěžest a čistota mladého třtinového rumu.
Chuť: Mimořádně lahodná, plná a dokonale vyvážená. Výrazná šťavnatost exotického manga se na patře harmonicky propojuje s jemně kyselkavou strukturou meruněk, přičemž tělo zůstává díky suchému základu z agricole rumu skvěle pitelné, gurmánsky bohaté a postrádá jakoukoliv unavující přeslazenost.
Závěr: Středně dlouhý, čistý a podmanivě ovocný. Počáteční medová sladkost tropického ovoce pozvolna ustupuje jemným tónům meruňkové pecky a zanechává na patře osvěžující, elegantně hřejivou stopu s jemným třtinovým charakterem karibského terroiru.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

HSE Saint Etienne Rhum Arrangé Mangue & Abricot 26%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Palírna HSE (Habitation Saint-Étienne) je považována za jednoho z nejvýznamnějších producentů tradičního zemědělského rumu na karibském ostrově Martinik. Její kořeny sahají do počátku 19. století, kdy v této oblasti fungovala rozsáhlá cukrová rafinerie. Zásadní zlom v historii usedlosti nastal v roce 1882, kdy panství koupil průmyslník Amédée Aubéry. Ten celý komplex přeměnil na zemědělský lihovar a zahájil rozsáhlou modernizaci celé výroby. Nechal postavit unikátní budovu s osmadvaceti zakřivenými okny pro optimální větrání a v areálu zavedl vnitřní železnici, kde vagony s cukrovou třtinou tahala zvířata. Jako zdroj energie pro provoz tehdy využil řeku Lézarde, jejíž voda se v palírně dodnes používá k ředění třtinové šťávy. Nová éra značky se začala psát v roce 1994, kdy chátrající panství koupili bratři Yves a José Hayotovi. Ti okamžitě zahájili kompletní obnovu historické architektury, díky čemuž je dnes celý areál zapsán na seznamu francouzských historických památek a slouží jako kulturní centrum. Samotný výrobní proces má velmi specifické uspořádání. Zatímco destilace probíhá podle přísných pravidel chráněného označení původu v tradiční měděné kreolské koloně v sesterské palírně Simon, sudy se surovým destilátem putují zpět do původních sklepů v Habitation Saint-Étienne. Zde rumy procházejí procesem zrání v jedinečném tropickém klimatu. Výjimečností palírny je také fakt, že zhruba 85 % veškeré spotřebované cukrové třtiny si majitelé pěstují sami na vlastních polích v okolí usedlosti. V celosvětové rumové komunitě si palírna vybudovala pověst odvážného inovátora a průkopníka v oblasti stařených finišů. Jako vůbec první na Martiniku začala experimentovat s dozráváním tradičního rumu v sudech po jiných prémiových alkoholech. Rumy tak po letech strávených v sudech po americkém bourbonu získávají finální komplexnost a netradiční chuťové tóny v sudech po francouzském koňaku, španělském sherry, portském víně nebo po kouřové skotské single malt whisky. Tyto limitované edice představují dokonalou harmonii mezi syrovou, travnatou chutí čerstvé třtinové šťávy a rafinovaným světem evropských i amerických destilátů.

Hlavní parametry

Značka	HSE
Druh	likér na bázi destilátu z cukrové třtiny
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Příchuť	Mango, Meruňky
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	26,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	likér
Složení	voda, třtinový destilát, mango, meruňky, cukr
Výrobce	HABITATION SAINT-ETIENNE Gros-Morne 97213 Martinik