

HSE Saint Etienne rum Blanc 2016 Cuvée de l'An

50%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3328731300624

Kód produktu

RU008931

Tato exkluzivní ročníková edice spadající pod označení Cuvée de l'An 2016 představuje limitovanou sérii tvořenou méně než jedním procentem celkové roční produkce renomované martinické palírny Habitation Saint-Étienne. Destilace z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny proběhla v roce 2016 tradiční metodou v creolské koloně v Distillerie du Simon pod přísným dohledem tamních mistrů. Tento výjimečný small-batch agricole rum následně prošel dvouletým obdobím klidného zrání a pomalého míchání v nerezových nádržích, což umožnilo přirozenou redukci pálivosti alkoholu a mimořádnou koncentraci aromatických látek před samotným lahvováním při síle 50 % alkoholu. Výsledkem této precizní práce, oceněné prestižní zlatou medailí na Concours Général Agricole v Paříži v roce 2019, je nesmírně elegantní a čistý bílý rum s výrazným terroirovým charakterem, který exceluje jak v tradičním koktejlu Ti' Punch, tak při samostatném pomalém popíjení.

Vůně: Intenzivní, mimořádně svěží a rafinované vrstvená. Dominantní aroma čerstvě posekané cukrové třtiny doplňuje bohatá paleta medových bílých květů, zimolezu a citrusové kůry, které v pozadí podbarvují pikantní tóny badyánu, anýzu a jemného bílého pepře.

Chuť: Robustní, plná a dokonale harmonická. První vjem přináší hřejivou sladkost zralé třtinové šťávy s lehkými tóny pomerančů, na kterou plynule navazuje noblesní projev bílého čaje, květu pomerančovníku a osvěžující, čistá stopa eukalyptu.

Závěr: Dlouhý, čistý a elegantně hřejivý. Počáteční floristická a ovocná sladkost postupně ustupuje, přičemž na patře zanechává suchou stopu bylinné svěžesti třtinového terroiru a jemně kořenitý dotek bílého pepře s anýzovým dozvukem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

HSE Saint Etienne rum Blanc 2016 Cuvée de l'An 50%0.71

» 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. Romy 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	pocitivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
Ročník	2016
Přívlastek	Small batch, z jednoho ročníku & Vintage
Výroba	Non chill filtered
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	50,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	HABITATION SAINT-ETIENNE Gros-Morne 97213 Martinik
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.