HSE Saint Etienne rum Élevé Sous Bois 42%0.7l

» Pálenky » Třtinové







EAN	3328731500055
Kód produktu	RU008925

Tento mimořádně univerzální a přístupný slamově zlatý rum představuje skvělý mezistupeň mezi divokostí bílých agricole rumů a komplexností těch dlouhodobě stařených. Pochází z vyhlášené martinické palírny Habitation Saint-Étienne a nese prestižní ochranné označení původu AOC Martinique. Svůj specifický profil získal díky unikátnímu zrání po dobu 12 až 18 měsíců, které neprobíhá v klasických malých sudech, ale ve velkoobjemových dubových kádích z francouzského dubu (tzv. foudres de chêne). Tento tradiční proces, označovaný jako „élevé sous bois“ neboli vyvýšený pod dřevem, umožňuje jemné zakulacení ostrosti alkoholu při zachování maximální svěžesti čerstvé třtinové šťávy. Lahvuje se při příjemných 42 % alkoholu a díky svému vyváženému charakteru je nesmírně oblíbený mezi barmany jako prémiový základ do klasických karibských koktejlů Ti' Punch či Cuba Libre, stejně jako pro lehké samostatné popíjení.

Vůně: Elegantní, jemná a příjemně sladká. Intenzivní aroma čerstvě vylisované cukrové třtiny provází lákavá stopa šťavnatých hrušek, jablek, rozinek a bílých hroznů, které v pozadí doplňuje jemný závan sušených bylin, vanilkového dřeva, skořice a špetky anýzu.
Chuť: Silná, skvěle vyvážená a delikátně suchá. Dominantní rostlinné tóny zelené cukrové třtiny doprovází jemně karamelizovaná sladkost, chuť zralých banánů, rozinek a hroznové šťávy, přičemž lehký vliv francouzského dubu dodává struktuře diskrétní dřevitost s pikantním dotykem citrusové kůry a koření.
Závěr: Středně dlouhý, velmi čistý a osvěžující. Na patře zanechává příjemný, suchý pocit s přetrvávající chutí třtinové vlákniny, lehkou hořkostí citrusových zástřiků a stopou po jemném kořenitém dubu.

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

HSE Saint Etienne rum Élevé Sous Bois 42%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 kolonně 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	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	42,00 %

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	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	HABITATION SAINT-ETIENNE Gros-Morne 97213 Martinik