HSE Saint Etienne rum Vieux Black Sheriff 40%1l

» Pálenky » Třtinové







EAN	3328731077007
Kód produktu	RU008991

Tento stylový a moderně pojatý stařený agricole rum z martinické palírny Habitation Saint-Étienne představuje unikátní most mezi karibskou tradicí a americkým vlivem. Na rozdíl od většiny ostatních rumů této značky, které dozrávají výhradně ve francouzských dubových sudech, je tato specifická edice stařena po dobu 3 až 4 let téměř výhradně v amerických sudech po bourbonu pocházejících ze států Kentucky a Missouri. Destilát vyrobený z čerstvé fermentované šťávy cukrové třtiny získává díky tomuto procesu nezvykle podmanivou kulatost a jemnost, která skvěle vyvažuje přirozenou divokost mladého agricole rumu. Celkový dojem podtrhuje také originální vizuální identita – rum se plní do nepřehlédnutelné lahve s matným černým designem v barbarsky štědrém litrovém objemu, což z něj dělá skvělého společníka jak pro samostatné popíjení s ledem či bez, tak pro povýšení klasických barových koktejlů na zcela novou úroveň.

Vůně: Štědrá, hřejivá a elegantně dřevitá. Výrazné tóny sladké vanilky a jemného medu se harmonicky prolínají s delikátním aroma opáleného dubového dřeva a lehkým podtextem zralého banánu a kokosu.
Chuť: Okouzlující, sladká a mimořádně kulatá. Úvodní sametový dojem na patře okamžitě střídá bohatá exploze šťavnatých ovocných chutí, které doprovází příjemná kořenitost, dotek karamelu a vyvážená struktura získaná z bourbonových sudů.
Závěr: Středně dlouhý, dokonale vyvážený a příjemně suchý. Ovocná sladkost postupně přechází do jemných tónů vanilkového tabáku, skořice a elegantního dubového dozvuku, který zanechává čistý a hřejivý pocit.

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

HSE Saint Etienne rum Vieux Black Sheriff 40%1l

» 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	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	40,00 %

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