

HSE Saint Etienne rum VSOP 45%0.7l

» Pálenky » Třtinové



Popis

Zpočátku příjemné vůně kandovaného ovoce se jemně a lahodně se prolínají s tóny meruněk, broskví a melounu na nichž plynule navazují opékané mandle, karamel, kakao, káva a hřebíček a dotvoří tak dokonalou rovnováhu. Dřevěné a pražené tóny vytváří podkres skvělým ovocným chutím, které avizovalo aroma. Rum se připravuje z čerstvé cukrové třtiny, které zraje v dubových sudech po bourbonu 4-6 let. HSE je zkratka pro Habitation Saint-Etienne, plantáž na Martiniku, kde se vyrábí tento velmi starý a tradiční rum. Saint-Etienne byl původně pouze cukrovar, ale v roce 1982 byl zakoupen panem Amedeem Auberem, který přebudoval tento podnik na jednu z předních francouzských palíren rumu. Takto definovaný aromatický profil je bezpochyby profilem velkého rumu, skutečného úspěchu značky HSE, jejíž skvělá pověst je tímto pevně prokázána.

EAN

3328731101801

Kód produktu

RU008910

Saint Etienne Tres Rhum Vieux VSOP je směs vybraných rumů destilovaných z čerstvé šťávy cukrové třtiny, jež zrály v použitých dubových sudech po burbonu od čtyř do šesti let. Vyznačuje se intenzivní dubovou vůní s jemnými podtóny specifické vůně burbonu, která se mísí s vůní kávy a čokolády. Pikantní svěží chuť je v konečném výsledku dokonalý obraz skutečného umění master blendera. Výborný jako digestiv!

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Hlavní parametry

Značka	HSE
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Alkohol ABV	45,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

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.