

J.M Rhum 2005 Delamain Cognac #N°2 41.2%0.5l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3329060001589

Kód produktu

RU009257

"

J.M Rhum Cognac Cask Finish Série N2 je rum patřící do série tří rumů, které byly vydány speciálně pro příležitost pořádání Tour de France 2015 a na oslavu 225. výročí založení firmy Rhum JM.

Tento rum zrál po dobu 8 let v dubových sudech po Bourbonu a následně je pak přemístěn do sudu po cognacu Delamain. Jedná se tedy o netradičně dělaný agricolový rum na ostrově Martinik. Jedná se o omezený počet lahví s evidenčním číslem. Celkový počet této série je 939 kusů. Destilace proběhla 31.7.2006 a lahlování 28.4.2017.

Barva tohoto rumu je zlatavá s citrónovým odstínem. Ve vůni intenzivní, sladký se stopy exotického koření, mandlí, medu a sladkého dřeva. Chuť lahodně kulatá, svěží, se všude přítomnou elegancí koňakových nádechů, jasmínu, ořechů a nugátu. Závěr dlouhý, hedvábný a harmonický.

Elegantní zážitek. Jedná se o rumy ideální pro nadšence a sběratele, kteří hledají "suchý, složitý a tradiční styl". Rum, který má být "uskráván a vychutnáván,"

"

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

J.M Rhum 2005 Delamain Cognac #N°2 41.2%0.5l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Historie a výjimečnost značky Rhum J.M se začala psát v roce 1845, kdy francouzský obchodník Jean-Marie Martin zakoupil tehdejší cukrovar na severu Martiniku a přeměnil ho na lihovar. Svou novou profesi bral natolik vážně, že nechal své iniciály J.M. vypalovat přímo na dřevěné sudy, ve kterých rum zrál a putoval k zákazníkům. Tím položil základy značky, která dodnes platí za absolutní vrchol ve světě zemědělských rumů a drží si status jedné z nejstarších a nejvíce respektovaných palíren na celém ostrově. Největší tajemství úspěchu tohoto rumu spočívá v unikátním mikroklimatu a půdě pod aktivní sopkou Mont Pelée. Kombinace mimořádně úrodné vulkanické země, horkého tropického slunce a neustálého mořského vánku dává tamní cukrové třtině specifický charakter, který nelze nikde jinde na světě napodobit. Palírna navíc jako jedna z mála zpracovává výhradně třtinu z vlastních přilehlých polí. Sklizená stébla se lisují do jedné hodiny od uříznutí, což zaručuje, že vylisovaná šťáva nezačne kvasit předčasně a uchová si maximální čerstvost. Proces výroby striktně podléhá nejprísnějším francouzským pravidlům apelační ochrany AOC Martinique, která určují vše od povolených odrůd třtiny až po metodu destilace. Kvašení probíhá přirozeně a k následnému ředění destilátu se používá výhradně čistá filtrace z vulkanických pramenů vyvěrajících přímo ze sopky. Samotná destilace probíhá v tradičních měděných kreolských kolonách, které zanechávají v alkoholu robustní tělo s intenzivní vůní čerstvé trávy, banánů a citrusů, což je pro bílý agricole rum tak typické. Mistrovství značky se projevuje také při zrání, kde palírna využívá specifického tropického klimatu, v němž alkohol zraje až třikrát rychleji než v chladné Evropě. Rhum J.M si sám vyrábí a opravuje sudy ve vlastní bednářské dílně, přičemž používá kombinaci nových sudů z amerického dubu a sudů po bourbonu, které před plněním zevnitř vypaluje. Výsledné stařené rumy si díky tomu uchovávají svůj původní zemitý a rostlinný charakter, který je však obohacen o komplexní tóny dřeva, pražené kávy, koření a exotického ovoce.

Hlavní parametry

Značka	J.M Rhum
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve výjimečných sudech
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Ročník	2005
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Alkohol ABV	41,20 %

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, třtinový destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	J.M Distillerie (Fonds-Préville) Héritiers Crassous de Médeuil Habitation Bellevue 97218 Macouba Martinique (Francie)