# Pere Labat rum 8y Rhum tres vieux 42%0.7l

» Pálenky » Třtinové




Rhum du
PÈRE LABAT
ISLE DE MARIE-GALANTE

| | |
|---|---|
| EAN | 3343970212866 |
| Kód produktu | RU022305 |

Toto jedinečné cuvée se vyrábí v doporučeném množství z ručně krájené cukrové třtiny . Tento živý rum zračící v dubových sudech, je silný, ocení znalci.

Stejně jako Don Perignon champagne, rum vděčí za svou kvalitu vynalézavosti duchovního otce . Opravdu, misionář otec Jean-Baptiste Labat, který svou znalostí techniki destilace, dovolil pravý vývoj pálenky z cukrové třtiny a detailního výrobního procesu, což se také nazývá Guildive. Tento pochází z DISTILLERIE Poisson a má 8 let ve francouzských sudech Cognac. Jasně zlatá barva s jemnými ovocnými tóny v chuti cukru, špetkou trávy a květinové, kulaté a harmonické dochutí.

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

# Pere Labat rum 8y Rhum tres vieux 42%0.7l

» Pálenky » Třtinové

**Popis**

Na nevelkém karibském ostrově Marie Galante, který je součástí francouzského zámořského departmentu Guadeloupe, se nachází rozsáhlé plantáže cukrové třtiny a tři destilerie, Bielle, Bellevue a Poisson. Poisson je menší destilerie, která byla založena v padesátých letech minulého století. Rumy z této destilerie se jmenují Père Labat po francouzském knězi Jean-Baptistu Labatovi, kterému se říkalo jednoduše otec, neboli Père Labat. Otec Labat nebyl pouze duchovním, ale také botanikem, spisovatelem, badatelem, etnografem, inženýrem a také tím, kdo se zasloužil o zdokonalení destilačního procesu. Palírna Poisson-Père Labat na jižním ostrově Marie Galante na Guadeloupe je pojmenována po dominikánském mnichovi ze 17. století, který modernizoval technologii výroby cukru na francouzských ostrovech (byl majitelem Domaine de Fonds-Saint-Jacques na Martiniku). Poisson je malá palírna na samém západě ostrova Marie Galante, která vyvažuje Bellevue na východě a Bielle a Capovilla uprostřed, a její historie sahá nejméně dvě století zpět. Pěstování cukrové třtiny na Guadeloupe a Marie Galante však ve skutečnosti existuje mnohem déle. Cukrová třtina se na ostrovech pěstovala za účelem jejího využívání a vývozu po roce 1654 díky osadníkům z Brazílie, kteří podnítili vznik prvních malých cukrovarů, které k drcení třtiny používaly malé mlýny poháněné voly. Plodina, její pěstování a zpracování měly střídavou historii: malý ostrov byl neustále drancován a drancován různými válčícími evropskými národy a přeskakoval mezi anglickým a francouzským vlastnictvím, dokud se situace na začátku 19. století neuklidnila. V té době byl cukr dominantní ekonomickou silou na ostrově a existovalo zde přes sto malých mlýnů, z nichž většina byla charakterizována a poháněna větrnými mlýny, které dodnes rozprostírají krajinu – ty byly zavedeny v roce 1780, aby nahradily mlýny poháněné voly, a poté byly v 80. letech 19. století nahrazeny parními mlýny. Poisson-Père Labat, bylo zpočátku součástí většího cukrovarnického panství a cukrovaru Marechal. V roce 1822 bylo odděleno a stalo se samostatným statkem, když jej koupila bohatá žena jménem Catherine Poisson. V roce 1863 byla na pozemku postavena cukrovarnická rafinerie. Během 19. století také dodávala většinu cukrové třtiny používané cukrovarem Grande-Anse. V roce 1923 byla produkce zemědělského rhumu 22 000 litrů, což si vyžádalo dovoz dalšího měděného alembicu z Barbadosu v roce 1934. Během druhé světové války Rameau přišel s nápadem využít jméno Père Labat jako obchodní značku pro Poissonův rum, zaregistroval si jej a začal pod tímto názvem distribuovat takové rumy po roce 1945. Palírna byla i nadále úspěšná a v roce 1955 byl nahrazen kreolským kolonovým destilačním přístrojem a další byl přidán koncem 70. let. Oba tyto lihovary zůstávají v provozu i v roce 2021. Cukrová krize v 60. a 70. letech 20. století snížila počet aktivních lihovarů na ostrově na pět (Le Salut, Saint-Louis, Poisson-Labat, Bielle a Bellevue) a poté ještě více s uzavřením Le Salut a Saint-Louis. Rodina Rameauů se udržela a v roce 1976 přešel provoz na Ernesta Renaulta, vnuka Edouarda Rameaua. V 90. letech 20. století Père Labat a Bielle společně založili společnost Vieux Rums de Marie Galante a poblíž palírny postavili sklep pro zrání rumů, ale nic z toho nepomohlo a ziskovost palírny neustále klesala. Nakonec v roce 2007 koupila Poisson-Père Labat ostrovní skupina vedená podnikatelem Jeanem-Cedricem Brotem; tato investiční skupina zahrnovala Jose Peribakise, kterého jsme naposledy potkali při diskusi o Domaine de Severin... nyní je menšinovým akcionářem a výkonným ředitelem Poisson-Père Labat, zatímco pan Brot je generálním ředitelem.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Pére Labat |
| Druh | poctivý třtinový Rum |
| Detail | zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech |
| Původ | Francie, Guadeloupe |
| Zrání | 8 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac |
| Produkce | raritní kousek |
| 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 | Distillerie Poisson, Rue de Marie Galante Pointe-à-Pitre Grande-Terre Guadeloupe, Francie |