Plantation 2006 Vintage Peru Cartavio panák 47.9% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



Kód produktu	BARR0440

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

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

Plantation 2006 Vintage Peru Cartavio panák 47.9% 0.02l

Popis

Kombinace kotlíkové s kolonovou destilací z melasy palírny Cartavio Rum Company, kde před vypálením šťáva 3 dny fermentovala. Destilace proběhla roku 2006. Rum Plantation Peru 2006 Vintage zrál tropicky 11 let v sudech po bourbonu, aby byl následně převezen do Evropy, kde ještě 3 roky dozrával v sudech po koňaku Ferrand. Barva: Zářivě jantarováAroma: Hořká čokoláda, ořechy, vanilkové tóny s dřevitými odlesky, následované citrusy a štiplavými tóny mučenky Chuť: Hladké čokoládové tóny následované svěžestí exotického ovoce přecházející do dlouhého závěru sušeného ovoce, skořice a ořechů Každá z ročníkových limitovaných edic zdůrazňuje symbolický terroir rumu. Se sérií nazvanou „Birds of Paradise“ (pod zkratkou BOP v názvu) seskupuje master blender Alexandre Gabriel šest rumů ze zemí vyznačujících se rajskými ptáky typickými pro danou zemi. V roce 1989 vzniklo partnerství Alexandera Gabriela s vinařstvím Ferrand. „Vinařství Ferrand je jedním z vůbec nejstarších výrobců koňaku. Než jsme ale začali spolupracovat, vinařství pro okolní svět spalo. Pan Ferrand vytvářel jeden z nejlepších koňaků v regionu, který ale vůbec nešel do prodeje,"" říká Alexander Gabriel. O dvacet let později bylo všechno jinak. Naštěstí, dalo by říct.

Hlavní parametry

Značka	Plantation
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Peru
Ročník	2006
Zrání	14 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	47,90 %

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, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie