Plantation rum 2007 Vintage Jamaica MSP Clarendon 48.4%0.7l

» Pálenky » Třtinové





EAN	3460410533401
Kód produktu	RU028330

Jamajka je známá svými rumy s vysokým obsahem esterů. Produkuje velké množství rumů, které Plantation představuje ve svých limitovaných edicích.

Tento nový ročník, vyrobený z melasy z místně pěstované cukrové třtiny, byl destilován v kotlíkovém destilačním přístroji Vendome Double-Retort, který vytváří elegantní aromatický profil, lehčí než tradiční jamajské rumy vyráběné v kotlíkových destilačních přístrojích.

Vůně : Intenzivní tropické tóny banánů a vanilky s meruňkami a kořením.
Tóny : persimonu, pomerančové kůry a zázvoru, rozvíjející se na dehtu, mořské vodě a kafru.
Chuť : Bohatý ovocný profil s tóny dřeva, vanilky, pudinku a toastů, které se rozvíjejí v melounu, guavě a vařeném jablku.
Závěr : Kokosové mléko, dub, koření, vanilka, lékořice, banán a badyán.

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

Plantation rum 2007 Vintage Jamaica MSP Clarendon 48.4%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Plantation Jamaica jednorázově MSP 2007 2022 Clarendon Distillery limitovaná edice Rum Sonderedice limitier... Melasse Kvašení 3-4 dny Kotlíková destilace Kontinentální zrání 2 roky Tropické zrání 13 roků. Ester 102 VC 337 Dávkování 0. V roce 1989 objevil Alexander Gabriel Maison Ferrand, jednu z nejstarších značek lihovin v regionu Koňak. Reputace této firmy je nesporná, avšak prodeje zaostávají. Láska na první pohled Alexandre Gabriela lapí do svých sítí a energicky se pustí do detailů a umění výroby Koňaků. Cestování následuje vášeň a tak si Alexandre vytvoří oddanou distribuční síť s podobně zanícenými partnery. Zakládá si na jeho hodnotách a vizi pro jeho firmu. I po dvaceti letech je většina jeho zakladatelského týmu stále pohromadě. V devadesátých letech se Alexandre i pročesává Karibikem s vizí najít nejlepší rum v celé oblasti. Takto vznikl Plantation, řemeslný sortiment rumů, z tropického podnebí, jež je základem jejich charakteru. O patnáct let věnovaných výrobě a zdokonalování rumu později získává Alexandre v roce 2012 ocenění Master Rum Blender of the Year na Golden Rum Barrel Awards a byl jmenován Lihovarníkem roku od Americké lihovarnické instituce. Dnes je Prezident a vlastník Maison Ferrand, Alexandre Gabriel oceňovaným ve své kategorii a napříč celým průmyslem. Nyní se soustředí na tři hlavní lihoviny, které reprezentují vášeň a vizi Maison Ferrand: Ferrand Cognac, Citadelle Gin a Plantation Rum : autentické lihoviny, které vyjadřují specifika individuálních oblastí z kterých pochází.

Hlavní parametry

Značka	Plantation
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Jamajka
Ročník	2007
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	Pot Still
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	48,40 %

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