Plantation Special Edition 10y Jamaica panák 42% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



PLANTATION RUM

Kód produktu	BARR0435

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 Special Edition 10y Jamaica panák 42% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru

Popis

Vynikající rumy se sbírají především v Karibiku a také v Jižní Americe a poté se dovážejí do Francie, kde dostávají finální úpravy. Ve francouzském Ars je rum následně několik měsíců skladován v malých vyřazených dubových sudech po koňaku. Tomuto typu stárnutí se říká „dvojité stárnutí"", tato technika se používala již v 18. a 19. století.Tento rum je tradiční kotlíkový rum, který prochází dvoutýdenní fermentací. Rum zraje 8 let v sudech po bourbonu. Poslední 2 roky finišuje v chladných sklepích Château de Bonbonnet v použitých sudech Ferrand. Barva: jantarová. Vůně: Intenzivní, komplexní, svěží, tóny ovoce, dřeva. Chuť: Ovocná, tóny banánu, broskve, švestky, hřebíčku, skořice, vanilky, pečivo, máta, pražená káva, mandle. Závěr: Dlouhá výdrž. 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
Zrání	10 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
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, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie