

Plantation Vintage 2007 Australia BOP panák 49.3% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



Kód produktu

BARR0485

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

Plantation Vintage 2007 Australia BOP panák 49.3% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru

Popis

Série Plantation Vintage je ročníková edice, která poukazuje na rozmanitost rumů z celého světa. Tentokrát se můžete jednoduše vydat do Austrálie. Téma designu lahvi je Ptactvo z ráje, neboli Birds of Paradise (BOP). Plantation Australia 2007 Vintage BOP je v pořadí šestou edicí a na dárkovém boxu a etiketě najdete Kakadu Bílého, jednoho z hlavních symbolů Austrálie. Plantation Australia 2007 Vintage BOP je 14letý melasový rum, který byl destilovaný v Beenleigh Artisan Distillery v pot-still kotlích. Fermentace probíhala s vzácnými kvasinkami Schizosaccharomyces pombea s dunderem a poté ještě 3 denní fermentace s kvasinkami Saccharomyces cerevisiae. Rum zrál tropicky 13 let v sudech po bourbonu a 1 rok v sudech Ferrand. Jde o rum s velmi jemnou vůní s tóny květín, ovoce, meruněk, kokosu a vanilky. Ve vrýzané chuti převládají náznaky kaka, čokolády a citrusů. Závěr je dřevitý s tropickým ovocem a kakaem. V roce 1989 objevil Alexander Gabriel Maison Ferrand, jednu z nejstarších značek lihovin v regionu Koňak. Reputace této firmy je nesporná, avšak prodeje zaostávají. Lásky na první pohled Alexandre Gabriela lapí do svých sítí a energicky se pustí do detailů a umění výroby Koňaků. Cestování následuje vášně a tak si Alexandre vytvoří oddanou distribuční síť s podobně zanášenými 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 vášně 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	pocitivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjimečných sudech
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle , Single Cask
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Austrálie
Ročník	2007
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Alkohol ABV	49,30 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.