Beenleigh 2013 „ lTropical Ageing ” Australian rum by Velier 59% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	3700597361306
Kód produktu	RU011710

"

Beenleigh nabízí 10-letý rum Tropical Ageing 2013, který se vyrábí z melasy, jež se kompletně vyrábí a zpracovává v Queenslandu a kvasí se 3 až 4 dny. Tento rum byl nejprve destilován v Single Column a poté v Pot Still v srpnu a září 2013. Poté zrál 10 let v ex-bourbon sudech v palírně v Eagleby v Queenslandu - tehdy v tropickém klimatu, s andělským &gt,25 %.
Barva: hnědáVůně: tropické ovoce, guava, jasmín, zralý meloun, dřevo, vanilkaChuť: zázvor, koření, granátové jablko, fíky, kardamonZávěr: dlouhý, kandovaná meruňka, mandle, třešeň, skořice
Příběh Beenleigh, nejstarší registrované palírny Austrálie, začíná v roce 1865, kdy Angličané John Davy a Francis Gooding koupili 300 akrů půdy poblíž řeky Albert v oblasti Beenleigh s úmyslem otevřít cukrovar. Přibližně ve stejnou dobu James Stewart - známý jako ""Bosun"" - cestoval po řekách Albert, Logan a Brisbane na palubě parníku S.S. Walrus, oficiálně plovoucího cukrovaru, kde se přebytečná melasa tajně používala k výrobě rumu. V roce 1884 byla loď nalezena opuštěná na břehu a na palubě nebyl nikdo kromě Bosunova měděného hrnce, který pak koupil Davy. Tak se zrodila Beenleigh Artisan Distillery.
Beenleigh je stáčen do lahví jako součást transkontinentální rumové řady společnosti La Maison du Whisky.
"

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Beenleigh 2013 „ lTropical Ageing ” Australian rum by Velier 59% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Tato edice rumu Beenleigh potvrzuje mimořádnou péči a špičkovou kvalitu, na které si nejstarší australská palírna, fungující již od roku 1884, zakládá. Beenleigh 2013 je ročníkový rum vyrobený z melasy, která byla vypěstována a zpracována v Queenslandu, kde následně fermentovala po dobu 3 až 4 dnů. Rum byl destilován nejdříve v koloně a poté v kotlíku. Následně zrál 10 let v sudech po bourbonu v tropickém klimatu palírny v Eagleby v Queenslandu. Andělská daň během zrání přesáhla 25 %. Na význam klimatu na zrání upozorňuje také manažer palírny Chris Kim: „V Beenleigh bychom mohli téměř říci, že zrání probíhá v subtropickém klimatu, neboť teploty se pohybují od 5 °C v zimě až po 36 °C v létě. Máme přístup k čerstvě vypuštěným sudům po bourbonu ze Spojených států, o které by stála každá jiná palírna na světě. Díky kombinaci vyšších ztrát v sudech po bourbonu a vlhkým létům máme roční ztrátu až 6 %, což činí chuť rumu ještě lepší.“ Velier založil Casimir Chaix v Janově v roce 1947 jako dovozce a distributor vína a lihovin. V 80. letech to byla ještě malá rodinná firma s méně než deseti zaměstnanci. To vše se změnilo v roce 1986, kdy jej koupil Luca Gargano, bývalý ambasador značky pro Saint James, kterému bylo tehdy ještě dvacet. Pod jeho vedením vybrali své první sudové whisky v roce 1992 a svůj první rum v roce 1996. V následujících desetiletích se Velier stal jednou z nejvíce sběratelských značek v tomto odvětví a Gargano značku Velier umístil na pozici jedna z předních autorit a stáčíren rumu kdekoli na světě. Díky Lucovi Gargano se může i normální smrtelník dostat k lahví, ke kterým by se jinak nedostal.

Hlavní parametry

Značka	Beenleigh
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Austrálie
Ročník	2013
Objem	700 ml
Alkohol ABV	59,00 %

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.
Výrobce	Velier S.p.a. Via G. Byron, 14 Villa Paradisetto, 16145 Genova, Italien