# Bologne „ Cuvée Dark Sail ” Guadeloupe rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové












| | |
|---|---|
| EAN | 3305100000200 |
| Kód produktu | RU017915 |

Cuvée Dark Sail bylo vyrobeno na počest Jeana-Antoina Amé-Noéla (1769-1845), emblematické postavy v dějinách regionu Basse-Terre a jehož hrobka se dodnes nachází na plantáži v Bologne. Rybář bez barvy by podle legendy objevil poklad u pobřeží Basse-Terre pomocí lodi s černými plachtami, což by mu umožnilo získat panství Bolognein v roce 1830.

Vůně: Aroma vanilky, creme brulée, čokolády, moka, kávy
Chuť: Kulatá, gurmánská, dřevitá, vanilková, čokoládová
Závěr: Dlouhý, s nádechem moka kávy, intenzivní.

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

# Bologne „ Cuvée Dark Sail ” Guadeloupe rum 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

## Popis

Rodina Bologne přijela do Guadalupe v roce 1654 a rozhodla se postavit cukrovar na úrodných půdách Soufri?re (na vulkanických půdách). V roce 1830 prošel kolem Jean-Antoine Ame-Noel. Jako první černoch „od narození svobodný“ se stal majitelem poměrně velkého pozemku (114 hektarů) a v roce 1887 se z cukrovaru stal lihovar. Následovaly roky smíšeného bohatství až do roku 1930, kdy Louis Sargenton-Callard získal palírnu. S velkou trpělivostí přestavěl původní majetek tím, že získal také nedaleké Beauvallon a La Coulisse. Louis navíc investuje do získání nových pozemků ve východní části sopky, díky čemuž je palírna nezávislá na dodávkách cukrové třtiny. Rhum Bologne je jednou z mála palíren na světě, která destiluje výhradně šťávu z vlastní cukrové třtiny. Lihovar ve skutečnosti vlastní plantáže cukrové třtiny, které se nacházejí na výjimečných vulkanických půdách protkaných mořským vánkem. Každý pozemek je osázen optimální odrůdou cukrové třtiny pro terroir. Kromě toho, nezávislým řízením sklizně Rhum Bologne výrazně zkracuje dobu, která uplyne od sklizně do příjezdu do palírny, čímž se minimalizuje riziko oxidace. Bologne rumy se vyznačují stylem destilace, který upřednostňuje výraz území a rozmanitost sudu, jemnost a eleganci. Bologne zůstává poslední destilérkou Guadalupe, která destiluje v měděném sloupci „Savalle“ z roku 1965, což umožňuje dosáhnout maximálního vyjádření vůní. Destilát vychází z jedné kolony při teplotě asi 70 ° a všechny stařené rumy jsou rafinovány v tropickém klimatu ostrova.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Bologne |
| Druh | poctivý třtinový Rum |
| Detail | vyzrálý rum v dřevěných sudech |
| Původ | Guadeloupe |
| Klasifikace původu | rum z čisté třtinové štávy & Agricole |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 43,00 % |

## 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 | Distillerie Bologne |