Bologne „ Grande Réserve ” aged Guadeloupe rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	3305106470052
Kód produktu	RU017940

"
Bologne Grande Réserve se vyrábí destilací čisté třtinové šťávy z Domaine de Bologne (černá třtina a červená třtina). Jedná se o směs zemědělských rumů starých 4 až 8 let, většinou 5 let starých, zrající výhradně v sudech z francouzského dubu. François Monroux, generální ředitel boloňských rumů: ""Použité sudy pocházejí z bednářství Leroi v Cognacu. Nové sudy jsou vyrobeny z francouzského dubu pocházejícího z integrovaných lisoven bednárny. Tato dodávka zaručuje plnou sledovatelnost a udržitelné lesní hospodářství prostřednictvím PEFC (Panevropská lesní certifikace) Práce na sudech jsou prováděny ve spolupráci s naším enologem a zejména opékání, přizpůsobené typičnosti boloňských rumů.
"

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

Bologne „ Grande Réserve ” aged Guadeloupe rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Vůně: intenzivní, poznamenaná vanilkou a jemně opečeným tónem, vyvíjejícím se směrem ke skořici a kakau.Chuť: chuť je jemně kořenitá, poté se doplní velmi bohatým aromatickým koncentrátem: sušené ovoce, kandované fíky, sušené švestky, poté hořká čokoláda, tóny karamelu až po jód.Závěr: Jeho působivá perzistence vyjadřuje veškerou komplexnost jeho směsi a dlouhého stárnutí. 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	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.
Výrobce	Distillerie Bologne