

English Harbour „ Coeur De Savalle ” Antigua small batch rum 73.6% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



*English
Harbour*
Antigua Rum

EAN	723961200134
Kód produktu	RU011615

Počátek destilerie Antigua Distillers, kde je rum English Harbour vyráběn, se datuje do roku 1929. Tehdy se na základě spolupráce 8 místních obchodníků zrodila myšlenka společného podniku.

English Harbour Coeur Du Savalle - pojmenování lahve rumu odkazuje na název destilační kolony, na které byl rum vyroben - Savalle. Armand Savalle byl holandský obchodník s cukrem a později také globální výrobce destilačních kolon.

Do roku 1991 měl podnik pouze destilační kolonu Savalle, kterou se rozhodl nahradit modernější kolonou s označením John Dore. Avšak starou kolonu Savalle nevyhodili a naopak ji spojili s novou. Takto vyrobili unikátní destilační zařízení, které nikde jinde v Karibiku nenaleznete. Neobvyklé je také to, že celá destilační kolona je vyrobena z mědi, což je typické spíše pro kotlíkové aparáty. Tato lahev je výsledkem experimentu, který měl za cíl vyrobit rum, který by nejlépe odrážel charakter destilátu vyrobeného na Savalle koloně. I proto byl rum uložen do nevypálených sudů bez ředění vodou. Po 8 letech zrání v sudech byl nalahvován v sudové síle 73,6 % obj. bez dalšího blendingu.

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

English Harbour „ Coeur De Savalle ” Antigua small batch rum 73.6% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Produkce cukru na Antigui dodnes chybí a English Harbour získává melasu z Dominikánské republiky a Guyany. Melasa se fermentuje 24 až 36 hodin v otevřených fermentorech za použití směsi komerčních a divokých kvasinek. Divoké kvasnice jsou důležitou součástí výrobního procesu a dodávají rumu lehký slaný nádech, ovlivněný přímořskou polohou palírny. Pro destilaci se používá pětikolonový kontinuální destilační přístroj, který je pozoruhodný tím, že je vyroben z mědi, což je jeden ze dvou měděných kontinuálních destilačních přístrojů v Karibiku. Kolomové destilační přístroje produkují lehčí destilát plný charakteru a intenzivní chuti. Zrání probíhá ve skladech bez regulace teploty za použití sudů z bourbonu a tennesseeské whisky. Lehce těžší a výraznější rum, ve kterém se ve větší míře projevují sudy po bourbonu a whisky, ve kterých zral minimálně 10 let. Potěší i příznivce whiskey. Na ostrově Antigua, kde je tento skvělý rum doma, je tento rum známý pod názvem Cavalier. Jeho exportní název je English Harbour. S ohledem k prostředí ve kterém zraje jej lze označit za velmi dobře zralý. Mnoha medailemi oceněný English Harbour 5 YO, 10 YO, 25 YO. Vynikající jsou samostatně nebo jako přísada do luxusních mixovaných nápojů. Vůně je nádhernou komplexní směsí kokosového ořechu, třešní a kouře. Chuť má po dlouhém zrání v malých dubových sudech skvělou vyváženou chuť s mírným náznakem skořice, dubu a sušeného ovoce. Rum pro opravdové znalce.

Hlavní parametry

Značka	English Harbour
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle, Single Cask
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Antigua
Objem	700 ml
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny
Výrobce	Antigua Distillery Limited PO Box 149 Friars Hill Road, St. John's Antigua and Barbuda, West Indies
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.