

Explorer „ Aldea & Pineau Cask ” 6-ti letý la Palma rum Chateau du Breuil 43% vol. 0.70 l

» Pálanky » Třtinové



EAN

3103820200340

Kód produktu

RU051335

Tento 6ti letý rum z Kanárských ostrovů zraje několik měsíců ve sklepech Château du Breuil. Zrání v sudech z amerického dubu, červeného nebo bílého Pineau mu dodává kulatost, elegantní strukturu a kořeněné, ovocné a květinové aroma.

Barva: hnědooranžová barva s mahagonovými odlesky

Aroma: extrémně hladký a opulentní, aromatický základ třtinové šťávy je doplněn tóny sladkého koření, medu, rozinek a citrusové kůry.

Chuť: hladká při nástupu, poté odhaluje vláčné třísloviny s tóny světlého tabáku a kakaá.

V roce 1936 založil pan Dasilva Figueroa, Manuel Quevedo na ostrově Gran Canaria palírnu Ron Aldea, která byla v padesátých letech přesunuta na ostrov La Palma. Vyznamenal se v té době neobvyklou metodou destilace - přímou destilací šťávy z cukrové třtiny neboli „Guarapo“. Dnes José Manuel Quevedo a jeho sestra Maria Jesus Quevedo hrdě pokračují v rodinné tradici a udržují ducha řemeslné výroby prvních mistrů rumu.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Explorer „ Aldea & Pineau Cask ” 6-ti letý la Palma rum Chateau du Breuil 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Zámek Château du Breuil, zasazený v srdci Normandie, je panství s bohatou historií. Byl postaven na počátku 16. století a byl domovem několika významných rodin. V roce 1954 se Philippe Bizouard, jehož rodina vždy destilovala Calvados, rozhodl zámek koupit a založit si vlastní palírnu. V okolí zámku našel vše, co hledal: dostatek prostoru (park o rozloze 28 hektarů), průmyslové budovy, jablečné sady v okolních vesnicích a kvalifikovanou pracovní sílu. Château du Breuil i dnes destiluje Calvados a vlastní sady v obcích Breuil en Auge a Saint-Philbert des Champs o celkové rozloze 42 hektarů, na kterých je osázeno 22 000 jablek. Nyní se příběh dále rozvíjí a rozšiřuje prostřednictvím četných podniků. Château spojuje tradici a inovace a čerpá ze své historie a odborných znalostí k vývoji nových projektů, jako je rum, a také k vytvoření své normanské single malt whisky. Ti kteří se narodili na Kanárských ostrovech, vědí, že je možné žít daleko od moře a kanárské krajiny, ale jen na chvíli. Proto se pan Manuel Quevedo Alemán po svém pobytu na Madeiře vrátil na Gran Canaria a v roce 1936 založil palírnu San Nicolás, aby zahájil výrobu Ron Aldea. Od založení palírny měl její majitel vždy na mysli dělat věci jinak, uplatňovat znalosti získané během let emigrace a propagovat přímou destilaci třtinové šťávy. Tento přístup, rozšířený na některých karibských ostrovech, nebyl v jiných regionech produkujících rum normou, protože je méně ziskový a efektivní. Jemnosti vůní a nuancí – typických pro sladkou třtinu – však nelze dosáhnout výrobou rumu s melasou. Je pravda, že použití melasy může zvýšit objem získaného rumu, ale produkt je nakonec jednodušší. Na druhou stranu, výroba rumu výhradně z tekutiny extrahované z prvního lisu cukrové třtiny mu dodává zvláštní hodnotu. Třtinová šťáva, neboli guarapo, má nazelenalou barvu a zachovává si vysoký obsah rostlinných aromat a příjemnou sladkost typickou pro třtinu. Don Manuel upřednostňoval produkt před obchodem: méně rumu, ale mnohem bohatší na nuance, aroma a intenzitu. Riziko mělo svůj účinek: za necelých patnáct let se Ron Aldea dostal z nuly na produkci 200 000 litrů, což dokázalo, že myšlenka výroby jiného druhu rumu na ostrovech je možná. Navzdory stále větší výrobě rumu se palírna potýkala se stále většími obtížemi se získáváním cukrové třtiny. Dodávky cukrové třtiny vždy pocházely od malých farmářů a místních sklizňů, z nichž mnozí byli během druhé světové války nuceni plodinu opustit ve prospěch základních produktů, jako jsou rajčata. V polovině padesátých let proto Carmelo Quevedo, syn pana Manuela, převzal rodinný podnik a rozhodl se přesunout palírnu do San Andrés y Sauces na ostrově La Palma, kde byly plantáže cukrové třtiny a cukrovarnický průmysl stále nedotčené.

Hlavní parametry

Značka	Aldea
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjimečných sudech
Původ	Kanárské ostrovy, Španělsko
Charakter	ovocný
Zrání	6 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Pineau des Charentes
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny
Výrobce	Château du Breuil, 14130 Le Breuil-en-Auge, Calvados, Normandie, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.