

HSE Saint Etienne Extra Vieux „ Rozelieures Cask 2013 ” Martinique rum 44% vol. 0.50 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3328731101955

Kód produktu

RU008967

Tato vysoce raritní limitovaná edice představuje fascinující mezinárodní fúzi karibské tradice a lotrinského umění destilace. Základem je špičkový ročníkový zemědělský rum, který byl vydestilován v listopadu 2013 pro značku Habitation Saint-Étienne. Tento destilát z čisté třtinové šťávy zrál nejprve dlouhých 6 let v sudech z francouzského dubu v tropickém klimatu Martiniku pod přísnou apelací AOC. Následně strávil finálních několik měsíců dozráváním ve vybraných sudech po francouzské jednosladové whisky Rozelieures, konkrétně po jejich nakouřených variantách. Výsledkem je dokonale vyvážený a nesmírně komplexní hybrid, který nadchne milovníky rumu i rašelinové whisky. Této unikátní edice bylo stočeno pouhých 4100 lahví. Lahvuje se v ideální síle 44 % alkoholu bez jakéhokoliv doslazování a dodává se v elegantní dárkové krabici o objemu 0,5 litru.

Vůně: Výjimečně bohatá, hluboká a rafinovaná. První vjem nabízí intenzivní tóny sladkého karamelu, sušeného ovoce a zralých švestek. Ty se vzápětí proplétají s jemným závanem rašelinového kouře, nakouřeného kaka, tabáku, pražených cereálií a svěží citrusové kůry.

Chuť: Živá, krémová a dokonale strukturovaná. Na patře se rozvíjí smyslný a hřejivý dotek starého dubového dřeva doprovázený sladovými a vanilkovými tóny z whisky sudů. Sladkost čerstvé cukrové třtiny, datlí a medu se zde prolíná s pikantním kořením, lékořicí, kakaovými boby a kouřovými tóny čerstvého doutníku.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a elegantní. Počáteční sladové a dřevité tóny ustupují bohaté chuti kandovaného červeného ovoce. Na patře zůstává trvalá a podmanivá stopa lehkého rašelinového kouře, ořechů v karamelu a hlubokého lesního podrostu.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

HSE Saint Etienne Extra Vieux „ Rozelieures Cask 2013 ” Martinique rum 44% vol. 0.50 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Palírna HSE (Habitation Saint-Étienne) je považována za jednoho z nejvýznamnějších producentů tradičního zemědělského rumu na karibském ostrově Martinik. Její kořeny sahají do počátku 19. století, kdy v této oblasti fungovala rozsáhlá cukrová rafinerie. Zásadní zlom v historii usedlosti nastal v roce 1882, kdy panství koupil průmyslník Amédée Aubéry. Ten celý komplex přeměnil na zemědělský lihovar a zahájil rozsáhlou modernizaci celé výroby. Nechal postavit unikátní budovu s osmadvaceti zakřivenými okny pro optimální větrání a v areálu zavedl vnitřní železnici, kde vagony s cukrovou třtinou tahala zvířata. Jako zdroj energie pro provoz tehdy využil řeku Lézarde, jejíž voda se v palírně dodnes používá k ředění třtinové šťávy. Nová éra značky se začala psát v roce 1994, kdy chátrající panství koupili bratři Yves a José Hayotovi. Ti okamžitě zahájili kompletní obnovu historické architektury, díky čemuž je dnes celý areál zapsán na seznamu francouzských historických památek a slouží jako kulturní centrum. Samotný výrobní proces má velmi specifické uspořádání. Zatímco destilace probíhá podle přísných pravidel chráněného označení původu v tradiční měděné kreolské koloně v sesterské palírně Simon, sudy se surovým destilátem putují zpět do původních sklepů v Habitation Saint-Étienne. Zde rumy procházejí procesem zrání v jedinečném tropickém klimatu. Výjimečností palírny je také fakt, že zhruba 85 % veškeré spotřebované cukrové třtiny si majitelé pěstují sami na vlastních polích v okolí usedlosti. V celosvětové rumové komunitě si palírna vybudovala pověst odvážného inovátora a průkopníka v oblasti stařených finišů. Jako vůbec první na Martiniku začala experimentovat s dozráváním tradičního rumu v sudech po jiných prémiových alkoholech. Romy tak po letech strávených v sudech po americkém bourbonu získávají finální komplexnost a netradiční chuťové tóny v sudech po francouzském koňaku, španělském sherry, portském víně nebo po kouřové skotské single malt whisky. Tyto limitované edice představují dokonalou harmonii mezi syrovou, travnatou chutí čerstvé třtinové šťávy a rafinovaným světem evropských i amerických destilátů.

Hlavní parametry

Značka	HSE
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve výjimečných sudech
Zrání	v dubových sudech, ex-Whisky
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
Ročník	2013
Přívlastek	Small batch, z jednoho ročníku & Vintage
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole, AOC & AOP
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	44,00 %
Objem	500 ml

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	HABITATION SAINT-ETIENNE Gros-Morne 97213 Martinik
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.