HSE Saint Etienne „ Ragtime US Barrel ” Martinique rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	3328731065004
Kód produktu	RU008917

Tento osobitý a mimořádně přístupný ambré agricole rum z martinické palírny Habitation Saint-Étienne byl vytvořen jako originální pocta afroamerickému hudebnímu žánru ragtime, který stál u zrodu moderního jazzu na počátku 20. století. Destilace probíhá tradiční kreolskou metodou z čerstvé šťávy cukrové třtiny v pokročilé palírně Distillerie du Simon, načež toto cuvée putuje k dozrávání do sklepů usedlosti Saint-Étienne. Rum zraje po dobu 12 až 24 měsíců v nových, menších dvousetlitrových sudech z amerického bílého dubu, což mu v kombinaci s tropickým klimatem bleskově dodává podmanivě tmavší jantarovou barvu a gurmánský charakter. Lahvuje se při příjemných 40 % alkoholu v objemu 0,7 litru a díky svému kulatějšímu, jemnějšímu a sladšímu profilu slouží jako perfektní a velmi přívětivá vstupní brána do světa martinických rumů s ochranným označením původu AOC, která skvěle funguje samostatně i jako prémiový základ do koktejlů typu Ti' Punch.

Vůně: Jemná, hřejivá a příjemně svěží. Intenzivní rostlinné aroma cukrové třtiny se elegantně prolíná s tóny čerstvě nakrájených zelených jablek, zralých hrušek a sladké tmavé vanilky, které v pozadí doplňuje decentní závan opáleného dubového dřeva a pražených ořechů.
Chuť: Kulatá, podmanivá a lahodně sladká. První doušek přináší jemný, hřejivý impuls, ve kterém dominuje bohatá chuť vanilkového krému, karamelu a třtinového cukru, doprovázená tóny kakaa, rozinek, sušených meruněk a vyváženou strukturou jemných dubových taninů.
Závěr: Středně dlouhý, vyvážený a elegantně suchý. Ovocná sladkost postupně ustupuje, přičemž na patře zanechává čistou stopu zelené třtiny, jemný dotek hořké čokolády, tabákového listu a lehký kořenitý dozvuk s nádechem černého pepře.

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

HSE Saint Etienne „ Ragtime US Barrel ” Martinique rum 40% vol. 0.70 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. Rumy 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	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	NAS & No Age Statement
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole, AOC & AOP
Zrání	v dubových sudech, Virgin Oak
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

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.
Zařazení produktu	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	HABITATION SAINT-ETIENNE Gros-Morne 97213 Martinik