

J.Bally „ Art Deco No.1 ” aged Martinique rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové » Třtinové nezařazené



Kód produktu

RU009400

EAN

3306230192070

Bally Art Deco je poctou velkému muži Martinique rumu a vlastně rumu obecně. Hnutí Art Deco se zrodilo ve 20. letech 20. století ve Francii, kdy Jacques Bally destiloval své první rumy. Po návštěvě pařížské světové výstavy se setkal s kolegy destilátory koňaku a armagnaku a rozhodl se udělat z rumu prvotřídní lihovinu. Tak se zrodil první ročníkový rum v historii, Bally 1924. Toto cuvée ve stylu Art Deco bylo vyvinuto jedním z nejlepších dědiců této minulosti výroby rumu: Marc Sassier. Jedná se o směs tří ročníků. Nejprve rum z roku 2007 zrající 12 let v sudech z amerického dubu, poté rumy z roku 2003 a 1998, zrající 15 a 18 let, oba zrající v sudech z francouzského dubu.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

J.Bally „ Art Deco No.1 ” aged Martinique rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové » Třtinové nezařazené

Popis

"Bally Art Deco je poctou velkému muži Martinique rumu a vlastně rumu obecně. Hnutí Art Deco se zrodilo ve 20. letech 20. století ve Francii, kdy Jacques Bally destiloval své první rumy. Po návštěvě pařížské světové výstavy se setkal s kolegy destilátory koňaku a armagnaku a rozhodl se udělat z rumu prvotřídní lihovinu. Tak se zrodil první ročníkový rum v historii, Bally 1924. Toto cuvée ve stylu Art Deco bylo vyvinuto jedním z nejlepších dědiců této minulosti výroby rumu: Marc Sassier. Jedná se o směs tří ročníků. Nejprve rum z roku 2007 zrající 12 let v sudech z amerického dubu, poté rumy z roku 2003 a 1998, zrající 15 a 18 let, oba zrající v sudech z francouzského dubu. Výsledkem je velmi komplexní a vyvážený zemědělský rum, vyzrálý, ale stále ponechává prostor pro vůně čerstvé cukrové třtiny, v nejčistší tradici rumu AOC Martinique. Vůně je svěží a intenzivní, se zelenými a "chlorofylovými" tóny. Jeho třísloviny jsou stále živé a houževnaté, i když jejich zředění rozpouštědlem je zbaví jakékoli agresivity. Třtina je zajedno s dubem a má tendenci ho časem zaoblovat. Provzdušňování nám umožňuje přístup k vyzrálějšímu a kořenitějšímu dřevu, tradičnějšímu. Intenzita stále existuje a nyní slouží koncentraci. Třtina je oděna do pevné kůry sladkého koření a vzácného dřeva jako krabice od doutníků. Na patře najdeme třísloviny a jejich malou kyselost, stejně jako lehce svíravou texturu. Dřevo nás láká a vtahuje svým stále pryskyřičným, čerstvě odkrytým vláknem. Tyto třísloviny se uprostřed úst rychle rozplývají a před kompotováním se natahují do ovocností. Trochu kyselosti jablek a hrušek pak zůstane zachováno a kdoule dodá trochu více dužiny. Závěr je jemně kořeněný a dřevitý, zatímco délku obývá vyzrálá třtina. Lihovar J. Bally založil Francouz Jacques Bally na Martiniku. Martinik, nazývaný také klenotem Karibiku, je součástí Malých Antil. Zlaté písečné pláže a svěží zelené palmy zdobí metropoli ostrova. J. Bally byla jednou z prvních palíren v La Martinique, která vyráběla rum Agricole z čisté cukrové třtiny. V roce 1917 dostal zakladatel společnosti Jacques Bally nápad zrát své rumy v dubových sudech. Toto pomalé stárnutí dává rumům jejich jemné aroma. Od roku 1924 sídlí palírna Bally na Martiniku, kde vyrábí vynikající rum. V roce 1930 J. Bally vyvinul čtvercovou láhev a pyramidovou láhev, které jsou známé pro jeho rum. V roce 1986 předala rodina Bally svou značku J. Bally Yvesi Hayotovi z palírny Simon. J. Bally je od roku 2003 ve vlastnictví francouzské skupiny lihovin La Martiniquaise."

Hlavní parametry

Značka	J.Bally
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---