Pere Labat „ XO 6 ans ” Marie Galante rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	3343970000197
Kód produktu	RU022300

Objevte Pere Labat XO 6 Ans, pozoruhodný rum z destilerie Poisson na krásném ostrově Marie Galante. S 3 500 láhvemi k dispozici je tato limitovaná edice skutečně speciální. Vyrobený z cukrové šťávy, tento rum zráje po dobu úctyhodných 6 let, což vytváří chuťový profil, který jistě uchvátí vaše chuťové buňky. S obsahem 42% nabízí hladký a příjemný zážitek, který byl oceněn vysoce odborníky na rum.

Stejně jako Don Perignon champagne, rum vděčí za svou kvalitu vynalézavosti duchovního otce . Opravdu, misionář otec Jean-Baptiste Labat, který svou znalostí techniky destilace, dovolil pravý vývoj pálenky z cukrové třtiny a detailního výrobního procesu, což se také nazývá Guildive.

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

Pere Labat „ XO 6 ans ” Marie Galante rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Na nevelkém karibském ostrově Marie Galante, který je součástí francouzského zámořského departmentu Guadeloupe, se nachází rozsáhlé plantáže cukrové třtiny a tři destilerie, Bielle, Bellevue a Poisson. Poisson je menší destilerie, která byla založena v padesátých letech minulého století. Rumy z této destilerie se jmenují Père Labat po francouzském knězi Jean-Baptistu Labatovi, kterému se říkalo jednoduše otec, neboli Père Labat. Otec Labat nebyl pouze duchovním, ale také botanikem, spisovatelem, badatelem, etnografem, inženýrem a také tím, kdo se zasloužil o zdokonalení destilačního procesu. Palírna Poisson-Père Labat na jižním ostrově Marie Galante na Guadeloupe je pojmenována po dominikánském mnichovi ze 17. století, který modernizoval technologii výroby cukru na francouzských ostrovech (byl majitelem Domaine de Fonds-Saint-Jacques na Martiniku). Poisson je malá palírna na samém západě ostrova Marie Galante, která vyvažuje Bellevue na východě a Bielle a Capovilla uprostřed, a její historie sahá nejméně dvě století zpět. Pěstování cukrové třtiny na Guadeloupe a Marie Galante však ve skutečnosti existuje mnohem déle. Cukrová třtina se na ostrovech pěstovala za účelem jejího využívání a vývozu po roce 1654 díky osadníkům z Brazílie, kteří podnítili vznik prvních malých cukrovarů, které k drcení třtiny používaly malé mlýny poháněné voly. Plodina, její pěstování a zpracování měly střídavou historii: malý ostrov byl neustále drancován a drancován různými válčícími evropskými národy a přeskakoval mezi anglickým a francouzským vlastnictvím, dokud se situace na začátku 19. století neuklidnila. V té době byl cukr dominantní ekonomickou silou na ostrově a existovalo zde přes sto malých mlýnů, z nichž většina byla charakterizována a poháněna větrnými mlýny, které dodnes rozprostírají krajinu – ty byly zavedeny v roce 1780, aby nahradily mlýny poháněné voly, a poté byly v 80. letech 19. století nahrazeny parními mlýny. Poisson-Père Labat, bylo zpočátku součástí většího cukrovarnického panství a cukrovaru Marechal. V roce 1822 bylo odděleno a stalo se samostatným statkem, když jej koupila bohatá žena jménem Catherine Poisson. V roce 1863 byla na pozemku postavena cukrovarnická rafinerie. Během 19. století také dodávala většinu cukrové třtiny používané cukrovarem Grande-Anse. V roce 1923 byla produkce zemědělského rhumu 22 000 litrů, což si vyžádalo dovoz dalšího měděného alembicu z Barbadosu v roce 1934. Během druhé světové války Rameau přišel s nápadem využít jméno Père Labat jako obchodní značku pro Poissonův rum, zaregistroval si jej a začal pod tímto názvem distribuovat takové rumy po roce 1945. Palírna byla i nadále úspěšná a v roce 1955 byl nahrazen kreolským kolonovým destilačním přístrojem a další byl přidán koncem 70. let. Oba tyto lihovary zůstávají v provozu i v roce 2021. Cukrová krize v 60. a 70. letech 20. století snížila počet aktivních lihovarů na ostrově na pět (Le Salut, Saint-Louis, Poisson-Labat, Bielle a Bellevue) a poté ještě více s uzavřením Le Salut a Saint-Louis. Rodina Rameauů se udržela a v roce 1976 přešel provoz na Ernesta Renaulta, vnuka Edouarda Rameaua. V 90. letech 20. století Père Labat a Bielle společně založili společnost Vieux Rums de Marie Galante a poblíž palírny postavili sklep pro zrání rumů, ale nic z toho nepomohlo a ziskovost palírny neustále klesala. Nakonec v roce 2007 koupila Poisson-Père Labat ostrovní skupina vedená podnikatelem Jeanem-Cedricem Brotem; tato investiční skupina zahrnovala Jose Peribakise, kterého jsme naposledy potkali při diskusi o Domaine de Severin... nyní je menšinovým akcionářem a výkonným ředitelem Poisson-Père Labat, zatímco pan Brot je generálním ředitelem.

Hlavní parametry

Značka	Pere Labat
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	X.O.
Původ	Francie, Guadeloupe
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole, AOC & AOP
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac
Produkce	raritní kousek
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	42,00 %

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	Distillerie Poisson, Rue de Marie Galante Pointe-à-Pitre Grande-Terre Guadeloupe, Francie