

# Plantation „ Pineapple & Stiggins Fancy Smoky Formula ” sugar cane spirits 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



Kód produktu

RU028371

Stiggins' Fancy Pineapple je poctou postavě Reverenda Stiggins z románu Charlese Dickense Kronika Pickwickova klubu, jehož oblíbeným nápojem byl „ananasový rum“. Na vývoji tohoto mimořádného rumu se podílel barový historik David Wondrich.

Blend rumů z melasy:

Barbados: West Indies Distillery (kolonová a kotlíková destilace)

Jamajka: Long Pond Distillery (kotlíková destilace)

Trinidad: Trinidad Distillery Ltd. (kolonová destilace)

Slupky ananasu se macerují v rumu Plantation 3 Stars, který se následně destiluje na destilačním kotlíku v palírně Ferrand ve Francii. Dužina ananasu se maceruje v rumu Plantation Original Dark. Destilát a macerát se následně blendují dohromady.

Výsledný rum má bohaté a delikátní tóny ananasu, podtržené náznaky kouře a hřebíčku.

Tato edice navíc zraje v sudech po irské jednosladové whiskey Teeling, což ji dodává výrazný a lahodný kouřový nádech.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Plantation „ Pineapple & Stiggins Fancy Smoky Formula ” sugar cane spirits 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

## Popis

V Plantation se opět ukázalo, jací jsou tam parádní hračičkové. Romy Plantation jsou známé dvojitým zráním. Tímhle způsobem však ještě žádný jejich kousek neodpočíval. Limitovaná edice Plantation Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula dozrávala 6 měsíců v dubových sudech po nakouřené irské whiskey. Plantation Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula vznikl ve spolupráci s palírnou Teeling. Rum voní po ovoci, ananasu, vanilce, kouři a rašelině. V chuti se rozvíjí náznaky kandovaného ovoce, karamelu, pepře, citrusů a banánů. Dlouhý a bohatý závěr je plný kouře, karamelu a hlavně a ananasu. Ulovte si jednu z 5 000 lahví hodně zajímavého rumu. Za romy Plantation stojí Alexandre Gabriel, obchodník a vášnivý milovník dobrého pití. Když v roce 1989 objevil Maison Ferrand, vinařský dům, který patří k nejstarším výrobcům koňaku ve Francii, zrodil se v jeho hlavě geniální nápad. Propojit svět špičkového karibského rumu a francouzského koňaku. Výsledné lahůdky stojí za to. Značka Plantation je pověstná dvojitým zráním svých rumů, ale nabízí ještě zajímavější kousky. Jedním z nich je limitovaná edice Plantation Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula. Tenhle rum je poctou postavě Reverenda Stigginse z románu Charlese Dickense Kronika Pickwickova klubu. Ten totiž nadevše miloval „ananasový rum“. Na vývoji Plantation Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula se podíleli master distillers z Plantanton, Teeling a historik David Wondrich. Plantation Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula je blendem, který je poskládaný z barbadoských rumů West Indies Distillery, jamaských rumů z Long Pond Distillery a trinidadských rumů z Trinidad Distillery Ltd. Slupky ananasu jsou macerovány v rumu Plantation 3 Stars. Tahle směs je destilována v palírně Ferrand. Dužina ananasu je louhována v rumu Plantation Original Dark. Destilát a macerát se následně míchají dohromady. Vznikne z toho parádní limitovaná edice, která je navíc finišována v sudech po irské single malt whiskey Teeling. Užijte si jedinečný výrazný kouřový nádech s Plantation Stiggins Fancy Pineapple Smoky Formula.

## Hlavní parametry

Značka	Plantation
Druh	likér na bázi destilátu z cukrové třtiny
Detail	ochucený třtinový destilát
Původ	Barbados
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

## LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.