Plantation Single cask #2022 „ Pineau des Charentes cask 2008 ” Panama rum 46.5% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	3460410531124
Kód produktu	RU028294

Single Cask Plantation Panama 2008 vznikl z rumu destilovaného v roce 2008 v palírně Alcoholes del Istmo.

Vyroben byl z melasy v kolonovém destilačním zařízení. Zrál nejdříve 12 let tropickým zráním v sudech po bourbonu, následně další 1 rok kontinentálním zráním v sudech po koňaku Ferrand a nakonec ještě 7 měsíců dozrával v sudu po bílém víně Pineau des Charentes.

Aroma: výrazné, ovocné a květinové, zprvu s tóny květů vinné révy, šeříku a limet, ke kterým se přidávají tóny meruněk, broskví a švestek a náznaky medu, mandlí a vanilky.
Chuť: svěží a sladká, navazující na aroma ovocnými tóny pomerančů, fíků a kdoulí, které doplňují tóny lískových ořechů, pepře a skořice.

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

Plantation Single cask #2022 „ Pineau des Charentes cask 2008 ” Panama rum 46.5% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

V roce 1989 objevil Alexander Gabriel Maison Ferrand, jednu z nejstarších značek lihovin v regionu Koňak. Reputace této firmy je nesporná, avšak prodeje zaostávají. Láska na první pohled Alexandre Gabriela lapí do svých sítí a energicky se pustí do detailů a umění výroby Koňaků. Cestování následuje vášeň a tak si Alexandre vytvoří oddanou distribuční síť s podobně zanícenými partnery. Zakládá si na jeho hodnotách a vizi pro jeho firmu. I po dvaceti letech je většina jeho zakladatelského týmu stále pohromadě. V devadesátých letech se Alexandre i pročesává Karibikem s vizí najít nejlepší rum v celé oblasti. Takto vznikl Plantation, řemeslný sortiment rumů, z tropického podnebí, jež je základem jejich charakteru. O patnáct let věnovaných výrobě a zdokonalování rumu později získává Alexandre v roce 2012 ocenění Master Rum Blender of the Year na Golden Rum Barrel Awards a byl jmenován Lihovarníkem roku od Americké lihovarnické instituce. Dnes je Prezident a vlastník Maison Ferrand, Alexandre Gabriel oceňovaným ve své kategorii a napříč celým průmyslem. Nyní se soustředí na tři hlavní lihoviny, které reprezentují vášeň a vizi Maison Ferrand: Ferrand Cognac, Citadelle Gin a Plantation Rum : autentické lihoviny, které vyjadřují specifika individuálních oblastí z kterých pochází.

Hlavní parametry

Značka	Plantation
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Panama
Ročník	2008
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle , Single Cask
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	46,50 %

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.
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie