

Plantation Single cask #2022 „ Sauvignon cask 2008 ” Trinidad & Tobago rum 48.1% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3460410534019

Kód produktu

RU028392

Single Cask Plantation Trinidad 2008 vznikl z rumu destilovaného v roce 2008 v palírně Trinidad Distillers Limited. Zrál tropicky 11 let v sudech po bourbonu, aby byl následně převezen do Evropy, kde ještě 2 roky dozrával v sudech po koňaku Ferrand a 9 měsíců v sudech po francouzském víně z odrůdy Sauvignon blanc.

Vůně: Svěží a voňavá, začíná ovocnými, květinovými a travnatými tóny citrusů, medu, košťálu, chmele a pupenu černého rybízu. Poté se rozvíjí na kořenitých a dřevitých tónech vanilky, pepře, kari, buxusu a ořechů.

Chuť: Sladká a jemná na banánu, maracuji a angreštu se zeleným jablkem a zeleným pepřem.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Plantation Single cask #2022 „ Sauvignon cask 2008 ” Trinidad & Tobago rum 48.1% 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 vášně 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 Lihovárníkem roku od Americké lihovárnické 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 vášně 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 vyjíměčných sudech |
| Dokončení | Cask Strength & lahvované v sudové síle , Single Cask |
| Produkce | investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva |
| Původ | Trinidad & Tobago |
| Ročník | 2008 |
| Odrůda | Sauvignon blanc |
| Přívlastek | z jednoho ročníku & Vintage |
| Zrání | dubové sudy, ex-Bourbon, ex-Cognac, ex-Wine |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 48,10 % |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | rum |
| Složení | voda, destilát z cukrové třtiny |
| 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. |