Plantation Vintage 2001 „ Grand cru ” Jamaica rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	3460410529435
Kód produktu	RU028327

Dvojité zrání dodává rumům z kolekce Plantation Single Vintage Edition jedinečnou chuť a aroma. Tento rum nejdříve zrál 11 let na Jamajce a následně byl převezen do Francie, kde dalších 24 měsíců odpočíval v sudech po koňaku. Dlouhá pěti denní fermentace a destilace kotlíkovou metodou zaručuje typické funky jamajské tóny plné tropické ovoce a esterů. Tyto lahve jsou vydávaný jako ročníkové a proto jsou každý rok jedinečné.

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

Plantation Vintage 2001 „ Grand cru ” Jamaica rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Prémiová řada rumů Plantation Vintage tvoří kolekci toho nejlepšího z celého Karibik. Ucelená řada nabízí pečlivě vybraný a ucelený komplet, který je vhodný jak do soukromích barů nebo sbírek, tak do profesionálně provozovaných veřejných barů. Rumy Plantation vyrábí společnost Cognac Ferrand, což je zárukou té nejvyšší jakosti a kvality bez kompromisů. Řada světových ocenění dokládají tuto skutečnost. 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	Jamajka
Ročník	2001
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	Pot Still
Balení	holá lahev
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, destilát z cukrové třtiny
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie