

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

» Pálenky » Třtinové



Kód produktu

RU028327

EAN

3460410529435

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 vydávány 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 „Jamaica Grand cru” raritní rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Prémiová řada rumů Plantation Vintage tvoří kolekci toho nejlepšího z celého Karibiku. Ucelená řada nabízí pečlivě vybraný a ucelený komplet, který je vhodný jak do soukromích barů nebo sbírek, tak do profesionálně provozovaných veřejných barů. Romy 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 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 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 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 vyjímčném sudech
Produkce	raritní limitovaná edice, sběratelský kousek
Původ	Jamajka
Ročník	2001
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Výroba	Pot Still
Zrání	15 roků, dubové sudy, ex-Bourbon, ex-Cognac
Objem	700 ml
Alkohol ABV	42,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.