Plantation Vintage 2003 „ Grand Terroir ” Trinidad & Tobago rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



Kód produktu	RU028406

Plantation Rum Trinidad 2003 je ročníková edice lahvovaná a uvedená na trh v roce 2016.

Jedná se o tradiční melasový rum ročníku 2003, který vyrábí Maison Ferrand pod svou značkou Plantation. Tento rum zrál 8 let ve starých bourbonových sudech v tropech a poté další 4 roky.

Zrání probíhalo ve Francii, ve sklepech Château de Bonbonnet, v koňakových sudech vyrobených společností Ferrand.

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

Plantation Vintage 2003 „ Grand Terroir ” Trinidad & Tobago rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Opravdu báječná nabídka ročníkových rumů od Plantation. Společnost vlastněná Maison Ferrand si vybudovala reputaci díky získávání fantastických rumů z celého Karibiku. Ani tento rum není výjimkou, je to trinidadský rum destilovaný z melasy v kolonové destilační koloně po čtyřdenním fermentačním procesu. Tento rum prošel dvěma fázemi zrání, jednou 8 let v bývalých sudech po bourbonu z amerického dubu v Trinidadu a druhou 4 roky v bývalých sudech po koňaku Pierre Ferrand v Chateau de Bonbonnet společnosti Maison Ferrand ve Francii. Tato dvě zrání vytvářejí nádherně vyvážený rum s tóny tmavě hnědého cukru, vanilky, kořeněného dubu a sladké hroznové brandy. Chutě jsou fantasticky intenzivní a bohaté. Rum je lahvován s obsahem alkoholu 42 %, mírně přeplněný. Jako vždy u Plantation má lahev charakteristickou etiketu, která reprezentuje zemi, odkud rum vyrábí. Etiketa zde zobrazuje oratého vola, což odráží silnou tradici trinidadské výroby cukru, zatímco na lemování etikety je červený ibis, symbol ostrova, který je vyobrazen i na státním znaku. Další klasické lahvování od Plantation, prezentované se stylem a jemností, pro které tohoto výrobce známe. 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	Trinidad & Tobago
Ročník	2003
Zrání	12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
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, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie