Plantation Vintage 2007 „ BOP & Birds of Paradise ” Beenleigh Artisan Distillery rum 49.3% vol. 0.70 l



EAN	3460410529459
Kód produktu	RU028333

Série Plantation Vintage je ročníková edice, která poukazuje na rozmanitost rumů z celého světa. Tentokrát se můžete jednoduše vydat do Austrálie. Téma designu lahví je Ptactvo z ráje, neboli Birds of Paradise (BOP). Plantation Australia 2007 Vintage BOP je v pořadí šestou edicí a na dárkovém boxu a etiketě najdete Kakadu Bílého, jednoho z hlavních symbolů Austrálie.

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

Plantation Vintage 2007 „ BOP & Birds of Paradise ” Beenleigh Artisan Distillery rum 49.3% vol. 0.70 l

Popis

Plantation Australia 2007 Vintage BOP je 14letý melasový rum, který byl destilovaný v Beenleigh Artisan Distillery v pot-still kotlích. Fermentace probíhala s vzácnými kvasinkami Schizosaccharomyces pombea s dunderem a poté ještě 3 denní fermentace s kvasinkami Saccharomyces cerevisiae. Rum zrál tropicky 13 let v sudech po bourbonu a 1 rok v sudech Ferrand. Jde o rum s velmi jemnou vůní s tóny květin, ovoce, meruněk, kokosu a vanilky. Ve vrýzané chuti převládají náznaky kakaa, čokolády a citrusů. Závěr je dřevitý s tropickým ovocem a kakaem. 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	Austrálie
Ročník	2007
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	49,30 %

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