

Plantation Vintage edition 2006 „ Peru ” aged Peruan rum 43.1% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové » Třtinové nezařazené



Popis

"Každá z ročníkových limitovaných edic zdůrazňuje symbolický terroir rumu. Se sérií nazvanou „Birds of Paradise“ (pod zkratkou BOP v názvu) seskupuje master blender Alexandre Gabriel šest rumů ze zemí vyznačujících se rajskými ptáky typickými pro danou zemi. V roce 1989 vzniklo partnerství Alexandra Gabriela s vinařstvím Ferrand. „Vinařství Ferrand je jedním z vůbec nejstarších výrobců koňaku. Než jsme ale začali spolupracovat, vinařství pro okolní svět spalo. Pan Ferrand vytvářel jeden z nejlepších koňaků v regionu, který ale vůbec nešel do prodeje," říká Alexander Gabriel. O dvacet let později bylo všechno jinak. Naštěstí, dalo by říct."

Kód produktu

RU028300

EAN

3460410531100

Kombinace kotlíkové s kolonovou destilací z melasy palírny Cartavio Rum Company, kde před vypálením šťáva 3 dny fermentovala. Destilace proběhla roku 2006. Rum Plantation Peru 2006 Vintage zrál tropicky 11 let v sudech po bourbonu, aby byl následně převezen do Evropy, kde ještě 3 roky dozrával v sudech po koňaku Ferrand.

Barva: Zářivě jantarová Aroma: Hořká čokoláda, ořechy, vanilkové tóny s dřevitými odlesky, následované citrusy a štiplavými tóny mučenky Chuť: Hladké čokoládové tóny následované svěžestí exotického ovoce přecházející do dlouhého závěru sušeného ovoce, skořice a ořechů

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Hlavní parametry

Značka	Plantation
Původ	Peru
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

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.