

Barbancourt rum 2008 Volcanic Cane & Peated Cask 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN

3770025583983

Kód produktu

RU004121

Ovocný rum z Haiti, který díky dozrávání v kouřovém whisky sudu dostává vzrušující obrat. Představte si, že sedíte na idylické písčité pláži na Haiti. Voda je křišťálově čistá a teplý mořský vánek jemně hladí vaši tvář, zatímco si v klidu vychutnáváte ovocný a kořeněný rum. Tento sen vám přiblíží svůdný Rhum Barbancourt Volcanic Cane Peated Whisky Cask Finish, který zachytil rozmanitost svého původu. Vydejte se nyní na svou lahodnou cestu chutí s ním. Zažijte lahodné kořeněné a ovocné aroma, které vás osloví v nosním sklenici. Exotické tóny při 46,7 % obj. zajistí vaši malou rozkoš. Jednoduše se nechte unést a vychutnejte si výjimečný svět chutí Haiti.

Aroma: Vůně jemných koření se mísí s rašelinou a kouřovými tóny.

Chuť: Sušené ovoce s lehkým kouřovým nádechem, podtržené ořechy a jemnou sladkostí.

Dozvuk: Dlouhotrvající s bohatou ovocností a kouřem.

Tento vzácný jantarový a nakouřený rum se nejlépe pije čistý, podobně jako jemný koňak.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupnost množství u dodavatele:

Skladem

Barbancourt rum 2008 Volcanic Cane & Peated Cask 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Toto smyslné potěšení vděčí za svou existenci typickému výrobnímu postupu ve francouzském stylu: Z čerstvé šťávy z cukrové třtiny se tradičním Column-Still procesem vyrábí jemný rum. Po celém světě bylo k dispozici pouze 4 850 lahví rumu Barbancourt Volcanic Cane, což z něj dělá vzácný a cenný kousek pro sběratele i milovníky lihovin. Příběh haitské společnosti Barbancourt začíná v roce 1862, kdy francouzský přistěhovalec Dupré Barbancourt poprvé vyrobil rum pomocí destilačních přístrojů typu Charentais, podobných těm, které používají pro výrobu koňaku. V roce 1949 Jean Gardre přemístil výrobu do nového závodu v blízkosti polí s cukrovou třtinou. Na počátku 50. let 20. století se v Domaine de l'Etoile začalo s destilací. Zemětřesení na Haiti v roce 2010 lihovar Barbancourt vážně zasáhlo. Po čtyřech měsících se však podařilo obnovit provoz, což svědčí o jeho schopnosti obstát v náročných podmínkách. Po smrti Thierryho Gardre, který stál v čele podniku 27 let následoval právní spor mezi členy rodiny. Mezinárodní arbitráž vrátila plnou kontrolu nad společnostmi Barbancourt Delphine Gardre, která odkoupila zbývající podíly rodiny. Delphine je pátou generací Gardre, která dohlíží na Barbancourt, a druhou ženou. Podařilo se jí vdechnout značce Barbancourt modernější a mezinárodnější rozměr. Palírna Barbancourt se nachází pouhé čtyři kilometry od zálivu Port-au-Prince, uprostřed polí s cukrovou třtinou. Využívá nejmodernější technologie ke snížení emisí do životního prostředí a spotřeby energie. Základem výroby rumu v Barbancourtu je studniční voda a sbíraná dešťová voda. Přibližně deset procent cukrové třtiny se sklízí na pozemcích společnosti, které sousedí s palírnou. Zbytek od tisíců místních zemědělců, většinou v okruhu padesáti kilometrů od palírny.

Hlavní parametry

Značka	Barbancourt
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	raritní kousek
Ročník	2008
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Charakter	nakouřené
Výroba	z rašelinou nakouřeného sladu & Peated
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac, ex-Whisky
Objem	700 ml
Alkohol ABV	46,70 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	La Société du Rhum Barbancourt S.A. 16, Route Nationale #1, Damien Plaine du Cul-de-Sac Port-au-Prince, Haiti, HT6124
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.