

Enmore rum 1988 Bristol #002 2018 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN

692427124546

Kód produktu

RU011361

Nezávislá stáčírna Bristol ze Spojeného království opět odvedl skvělou práci a zpřístupnil skvělý rum. Jedná se o produkt Enmore, který byl nejprve dozráván v znovu naplněných sudech po bourbonu a poté v sudech po sherry. Tento rum byl destilován v roce 1988 a poté dvacet let zrál v použitých sudech po bourbonu. Tak vznikl skutečně prémiový produkt. Ve vůni nabízí okouzlující vůni vanilky a kouře, v chuti příjemnou sladkost a ovocnost exotického ovoce. Ucítíte také kořeněné tóny a jemné tóny divokých bylin. A závěr ze sudů po sherry nenechá žádné znalce rumu nic nesplněného.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Enmore rum 1988 Bristol #002 2018 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

V průběhu let plantáž Enmore pohltila několik sousedních cukrových plantáží a vyrostla v jedno z největších panství v Britské Guyaně. Destilační přístroj, který si spojujeme s Enmore, je Wooden Coffey Still. Vyrobeno z Demerara greenheart, stálezeleného stromu pocházejícího z Guyany, jehož dřevo je tak tvrdé, že ho nelze opracovat standardními nástroji, je posledním destilací svého druhu. Po uzavření Enmore byl ještě v roce 1995 nejprve přemístěn do Uitvlugt Distillery a následně do Diamond Distillery (domov DDL) v roce 1999, kde se nachází dodnes. Foto produktu má ilustrativní charakter. Enmore rum označuje slavný styl guyanského rumu, který vzešel z dnes již zaniklé cukrovarnické plantáže a palírny Enmore Estate. Proslavil se po celém světě především díky unikátnímu celodřevěnému destilačnímu zařízení (Continuous Wooden Coffey Still) z roku 1880, které je posledním funkčním svého druhu na světě. I když samotná palírna Enmore v roce 1993 zavřela své brány, toto historické dědictví žije dál. Zařízení bylo přesunuto do palírny Diamond Distillery (Demerara Distillers Limited – DDL), kde se rumy pod touto značkou (nejčastěji s označením EHP) pálí dodnes. Metoda destilace: Tradiční Enmore rumy se pálí na dvoukolonové dřevěné kontinuální koloně (Coffey still). Stěny z exotického dřeva Greenheart dávají destilátu nezaměnitelný charakter, robustnost a hloubku, jakou moderní nerezové nebo měděné kolony nedokážou napodobit. Chuťový profil: Typický Enmore je středně plný, spíše sušší a velmi komplexní. V chuti dominují tóny lakovaného a dubového dřeva, hořké čokolády, praženého kokosu, sušeného ovoce (broskve, rozinky) a hřejivého koření. U starších ročníků se objevuje výrazná hořkost a kouřový závěr.

Hlavní parametry

Značka	Enmore
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Guyana
Ročník	1988
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Zrání	30 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Objem	700 ml
Alkohol ABV	46,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.