HSE Saint Etienne rum 2016 Parcellaire #001 Canne d'Or 0.7l

» Rum & rumový likér







EAN	3328731300723
Kód produktu	RU008970

Tento výjimečný ročníkový rum představuje vůbec první edici z prestižní řady jednoodrůdových pozemkových výběrů (Parcellaire #001 Canne d'Or) z martinické palírny Habitation Saint-Étienne, která posouvá koncept terroir v oblasti lihovin na absolutní vrchol. Cukrová třtina odrůdy R570, pro svůj zářivý vzhled přezdívaná „zlatá třtina" nebo „sláma", byla sklizena v roce 2016 výhradně ze dvou vybraných parcel Verger a Coulon, které se nacházejí přímo u vstupu do samotného areálu usedlosti. Po tradiční destilaci v kreolské koloně odpočíval tento čistý agricole rum dlouhých 18 měsíců v nerezových tancích, během nichž byl podrobován mimořádně pomalé a trpělivé redukci. Lahvuje se při tradiční, nekompromisní síle 55 % alkoholu v objemu 0,7 litru, což mu dává neobyčejně olejnatou texturu a hlubokou komplexnost, která uchvátí každého milovníka puristických karibských destilátů.

Vůně: Intenzivní, hluboká a podmanivě exotická. Bohaté aroma čerstvě vylisované zralé třtiny a travnatých tónů doplňuje výrazná exploze tropického ovoce, citrusové kůry, limetkové šťávy a jemných bílých květů s rafinovaným, lehce pikantním podtextem.
Chuť: Hřejivá, neuvěřitelně vrstvená a plná. Robustní třtinový základ zaplaví patro komplexní souhrou šťavnatého krvavého pomeranče, zralé mučenky a ananasu, přičemž hedvábná textura postupně odhaluje elegantní tóny bílého čaje a citrusů.
Závěr: Velmi dlouhý, čistý a aristokraticky elegantní. Počáteční ovocná sladkost and floristické tóny pozvolna ustupují suché, minerální stopě zelené třtiny, kterou doprovází hřejivý a dlouhotrvající dotek aromatického bílého pepře.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

HSE Saint Etienne rum 2016 Parcellaire #001 Canne d'Or 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Palírna HSE (Habitation Saint-Étienne) je považována za jednoho z nejvýznamnějších producentů tradičního zemědělského rumu na karibském ostrově Martinik. Její kořeny sahají do počátku 19. století, kdy v této oblasti fungovala rozsáhlá cukrová rafinerie. Zásadní zlom v historii usedlosti nastal v roce 1882, kdy panství koupil průmyslník Amédée Aubéry. Ten celý komplex přeměnil na zemědělský lihovar a zahájil rozsáhlou modernizaci celé výroby. Nechal postavit unikátní budovu s osmadvaceti zakřivenými okny pro optimální větrání a v areálu zavedl vnitřní železnici, kde vagony s cukrovou třtinou tahala zvířata. Jako zdroj energie pro provoz tehdy využil řeku Lézarde, jejíž voda se v palírně dodnes používá k ředění třtinové šťávy. Nová éra značky se začala psát v roce 1994, kdy chátrající panství koupili bratři Yves a José Hayotovi. Ti okamžitě zahájili kompletní obnovu historické architektury, díky čemuž je dnes celý areál zapsán na seznamu francouzských historických památek a slouží jako kulturní centrum. Samotný výrobní proces má velmi specifické uspořádání. Zatímco destilace probíhá podle přísných pravidel chráněného označení původu v tradiční měděné kreolské koloně v sesterské palírně Simon, sudy se surovým destilátem putují zpět do původních sklepů v Habitation Saint-Étienne. Zde rumy procházejí procesem zrání v jedinečném tropickém klimatu. Výjimečností palírny je také fakt, že zhruba 85 % veškeré spotřebované cukrové třtiny si majitelé pěstují sami na vlastních polích v okolí usedlosti. V celosvětové rumové komunitě si palírna vybudovala pověst odvážného inovátora a průkopníka v oblasti stařených finišů. Jako vůbec první na Martiniku začala experimentovat s dozráváním tradičního rumu v sudech po jiných prémiových alkoholech. Rumy tak po letech strávených v sudech po americkém bourbonu získávají finální komplexnost a netradiční chuťové tóny v sudech po francouzském koňaku, španělském sherry, portském víně nebo po kouřové skotské single malt whisky. Tyto limitované edice představují dokonalou harmonii mezi syrovou, travnatou chutí čerstvé třtinové šťávy a rafinovaným světem evropských i amerických destilátů.

Hlavní parametry

Značka	HSE
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Přívlastek	Small batch, z jednoho ročníku & Vintage
Ročník	2016
Dokončení	Overproof
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	55,00 %

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, třtinový destilát
Výrobce	HABITATION SAINT-ETIENNE Gros-Morne 97213 Martinik