# HSE Saint Etienne rum Blanc 2016 Cuvée de l’An 0.7l

» Rum & rumový likér






| | |
|---|---|
| EAN | 3328731300624 |
| Kód produktu | RU008931 |

Tato exkluzivní ročníková edice spadající pod označení Cuvée de l’An 2016 představuje limitovanou sérii tvořenou méně než jedním procentem celkové roční produkce renomované martinické palírny Habitation Saint-Étienne. Destilace z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny proběhla v roce 2016 tradiční metodou v creolské koloně v Distillerie du Simon pod přísným dohledem tamních mistrů. Tento výjimečný small-batch agricole rum následně prošel dvouletým obdobím klidného zrání a pomalého míchání v nerezových nádržích, což umožnilo přirozenou redukci pálivosti alkoholu a mimořádnou koncentraci aromatických látek před samotným lahvováním při síle 50 % alkoholu. Výsledkem této precizní práce, oceněné prestižní zlatou medailí na Concours Général Agricole v Paříži v roce 2019, je nesmírně elegantní a čistý bílý rum s výrazným terroirovým charakterem, který exceluje jak v tradičním koktejlu Ti' Punch, tak při samostatném pomalém popíjení.

Vůně: Intenzivní, mimořádně svěží a rafinovaně vrstvená. Dominantní aroma čerstvě posekané cukrové třtiny doplňuje bohatá paleta medových bílých květů, zimolezu a citrusové kůry, které v pozadí podbarvují pikantní tóny badyánu, anýzu a jemného bílého pepře.
Chuť: Robustní, plná a dokonale harmonická. První vjem přináší hřejivou sladkost zralé třtinové šťávy s lehkými tóny pomerančů, na kterou plynule navazuje noblesní projev bílého čaje, květu pomerančovníku a osvěžující, čistá stopa eukalyptu.
Závěr: Dlouhý, čistý a elegantně hřejivý. Počáteční floristická a ovocná sladkost postupně ustupuje, přičemž na patře zanechává suchou stopu bylinné svěžesti třtinového terroiru a jemně kořenitý dotek bílého pepře s anýzovým dozvukem.

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

# HSE Saint Etienne rum Blanc 2016 Cuvée de l’An 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 kolonně 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 |
| Produkce | limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva |
| Výroba | Non chill filtered |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 50,00 % |

## 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 |
| Distributor | DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika |