

HSE Saint Etienne rum Vieux VO 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN

3328731060443

Kód produktu

RU008905

Tento tradiční agricole rum pochází z renomované destilerie Habitation Saint-Étienne, která se nachází v samém srdci karibského ostrova Martinik. Jako správný zástupce tamního stylu se nedestiluje z melasy, ale z čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny, což mu zajišťuje prestižní ochranné označení původu AOC Martinique. Označení VO znamená, že rum zrál minimálně tři roky v pečlivě vybraných dubových sudech, konkrétně po americkém bourbonu a ex-whisky, přímo v tropickém klimatu plantáže. Tento proces uceluje jeho divočejší rostlinný charakter a dodává mu jedinečnou hloubku, za kterou sbírá prestižní ocenění na světových soutěžích. S obsahem alkoholu 42 % představuje ideální, skvěle vyváženou vstupní bránu do světa komplexních stařených rumů typu agricole.

Vůně: Elegantní, harmonická a svůdně kořeněná. Typické svěží rostlinné tóny cukrové třtiny doplňuje jemný černý pepř, závan ušlechtilého dřevitého kouře, vanilkový lusk a lehký dotek zralého sadového ovoce.

Chuť: Robustní, komplexní a přitom velmi jemná. Na patře se rozvíjí bohatá struktura, kde dominují sladké tóny rozpuštěné vanilky, karamelu a bourbonu, které jsou v dokonalé rovnováze s dřevitostí, náznaky třešní a hřejivým exotickým kořením.

Závěr: Středně dlouhý až dlouhý, příjemně hřejivý a čistý. Zanechává na patře přetrvávající stopu sušeného ovoce, jemného koření, opáleného dubového dřeva a nepatrnou mineralitu třtinové šťávy.

Dostupnost na hlavním skladě:

5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

HSE Saint Etienne rum Vieux VO 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. Romy 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	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Whisky
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	42,00 %
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	HABITATION SAINT-ETIENNE Gros-Morne 97213 Martinik
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.