

Neisson le Rhum Vieux Par Neisson 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN

328748000653

Kód produktu

RU009021

"
Jedná se o směs pečlivě vybraných ročníků, které byly ponechány po dobu od 3 do 9 let v sudech po bourbonu z francouzského dubu. Zrání probíhalo v malých sudech uložených v lihovarském skladu v Carbetu, poblíž slavné hory Pelée na severním Martiniku.

Barva: Jantarová
Aroma: Harmonický a ovocný s dřevitou vůní, vanilkou, medem a sušeným ovocem
Chuť: Živá, velkorysá, plná, hedvábná, dobře vyvážená chuť s rozpuštěnými taniny, cítíme exotické ovoce a cukrovou třtinu

Le Vieux par Neisson prokazuje dokonalost a filozofii používání tradičních metod výroby zemědělského rumu. V této lahvi, vydané oslavuje 85. výročí značky, ochutnáte veškeré odborné znalosti destilérie Neisson. Výherce řady světových soutěží nabízí unikátní chuť, kterou ocení nejen opravdový znalec. Neisson, nejmenší lihovar na Martiniku, připomíná komplexní kaleidoskop zelených a růžových domů, které jakoby se snažili napodobit svůdnou okolní vegetací. Od svého založení roku 1931 se již tři generace za sebou úspěšně vystřídaly v čele lihovaru, zachovaly si svoje dovednosti a odborné znalosti největší tradice Martiniku. Současný ředitel lihovaru Grégory Vernant-Neisson popisuje jejich zemědělský rum AOC následovně: „Nejdůležitější věcí, kterou je třeba o martinikovém rumu vědět, je to, že se vyrábí přímo ze šťávy z cukrové třtiny, nikoli z melasy.“ Za filozofií destilérie Neisson leží velký respekt k hodnotě země a jejím vlastnostem. Severní část ostrova Martinik má svou vulkanickou půdou a podnebím zvláště silný vliv na aromatickou paletu rumů Neisson a jejich jedinečnou chuť. Ochutnejte, pochopíte.

"

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Neisson le Rhum Vieux Par Neisson 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

"Rodinná destilerie Neisson, jež je tou nejmenší na Martiniku, byla založena v roce 1931 a dodnes je v rodinných rukách, v současnosti již třetí generací. Její filozofie se zakládá především na hluboké úctě k terroiru. Palírna se již řadu let zaměřuje na pěstování několika odrůd cukrové třtiny v souladu s principy ekologického zemědělství. Z čerstvé zkvašené šťávy, kterou tady nechávají kvasit 2-3 dny, potom destilují na měděné destilační koloně prvotřídní agricole rumy, nesoucí prestižní označení A.O.C. Martinique. Bílý rum Neisson l'Esprit má jednu z nejlepších pověstí v už tak skvělé kategorii rumů z Martiniku. Vyrábí se jen v omezeném množství. Pro znalce rumů je delikatesou, kterou je škoda míchat do většiny koktejlů. Běžně je velmi těžko k sehnání. Neisson, nejmenší lihovar na Martiniku, připomíná komplexní kaleidoskop zelených a růžových domů, které jakoby se snažili napodobit svůdnou okolní vegetací. Od svého založení roku 1931 se již tři generace za sebou úspěšně vystřídaly v čele lihovaru, zachovaly si svoje dovednosti a odborné znalosti největší tradice Martiniku. Současný ředitel lihovaru Grégory Vernant-Neisson popisuje jejich zemědělský rum AOC následovně: „Nejdůležitější věcí, kterou je třeba o martinikovém rumu vědět, je to, že se vyrábí přímo ze šťávy z cukrové třtiny, nikoli z melasy.“ Za filozofií destilérie Neisson leží velký respekt k hodnotě země a jejím vlastnostem. Severní část ostrova Martinik má svou vulkanickou půdou a podnebím zvláště silný vliv na aromatickou paletu rumů Neisson a jejich jedinečnou chuť. Ochutnejte, pochopíte. Neisson, který se narodil mezi dvěma válkami, přesně v roce 1931, na pozemku o rozloze asi dvacet hektarů, který získali bratři Pamphilové, zůstal rodinným podnikem. Ze dvou bratrů to byl Adrien, kdo zahájil destilační činnost na ostrově, zatímco Hildebert, známý jako Jean Neisson, pokračoval ve studiu chemie na kontinentu. Následně vytvořil importní a exportní společnost s cílem prodávat rodinný rum v Evropě. Na začátku 50. let 20. století odjel Jean Neisson na Martinik a jeho účast tam nabyla v jeho životě ještě většího významu. V roce 1952 navrhl dnes rozpoznatelnou láhev „s hranatým ramenem“ a nainstaloval sloup Savalle, jehož výkon sám zlepšil. Po smrti svého bratra v roce 1971 se Jean Neisson vrátil, aby se usadil na ostrově, aby předal své znalosti svému synovi, kterým není nikdo jiný než Grégory Vernant, současný mistr palírny Neisson. Jean však postupně zmizí, než jeho „učení“ bude dost starý na to, aby převzal palírnu. Byla to tehdy sestra Jeana Neissona, která vedla až do své smrti v roce 1995, poté spojila síly s mistrem destilátorem, aby výrobu neopustila. Další dáma pak převzala, Claudine Neisson, Jeanova dcera. Kariéru bioložky odložila, aby zcela investovala do rumu Neisson. Provádí rekonstrukci instalací, která poměrně rychle přinese ovoce. Neisson bude vynikat používáním vlastních třtinových plodin, nehybridních odrůd, které budou nakonec zahrnuty do specifikací AOC. Lihovar se svými Cristaline, Rubanée a Malavoi, které se rozkládají na 40 hektarech, vyrábí rum v omezené míře, protože se ročně vypustí sotva 400 000 litrů při objemu 55 %. Používá také své vlastní kmeny kvasinek, přesněji dva, které jsou výsledkem rozsáhlého výzkumu odrůd přirozeně se vyskytujících v biotopu. Kolona je stále kolona Jeana Neissona, má 15 platů vyčerpání a 5 platů koncentrace. Rumu se tam vyrábí 73%."

Hlavní parametry

Značka	Neisson
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	45,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Aux Domaines Thieubert , Le Coin, 97221 Le Carbet, Martinique, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.