Pere Labat rum blanc Clos Parcellaire Mangles 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN	3343970000135
Kód produktu	RU022310

"
Vychutnejte si výjimečný rum ""P?re Labat Clos Parcellaire Les Mangles"", limitovanou edici destilovanou ve výrobě Poisson v srdci Marie Galante. V roce 2021 bylo vyrobeno pouze 4284 lahví tohoto rumu, který nabízí unikátní pití pro znalce a nadšence do destilátů. Vyrobený pomocí sloupcové destilace z džusu z cukrové třtiny, vyniká svým charakteristickým směsí chutí.

"
Potěší váš jazyk oživující citrusovou vůní, náznaky koření a trávy. Chutě pokračují ve zklamání, když okusíte teplou pikantnost pepře, tropickou chuť ananasu a jemné náznaky jalovce a kořene. Jeho bohaté zakončení zůstává na jazyku, zajišťující nezapomenutelný zážitek.
Ať už preferujete Ti-Punch nebo si vychutnáváte čistý rum, ""P?re Labat Clos Parcellaire Les Mangles"" slibuje nezapomenutelnou chuťovou cestu. Tento limitovaný rum je nedostupný pro každého sběratele, který představuje jeho výjimečný charakter.

Dostupnost na hlavním skladě:	4 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Pere Labat rum blanc Clos Parcellaire Mangles 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Na nevelkém karibském ostrově Marie Galante, který je součástí francouzského zámořského departmentu Guadeloupe, se nachází rozsáhlé plantáže cukrové třtiny a tři destilerie, Bielle, Bellevue a Poisson. Poisson je menší destilerie, která byla založena v padesátých letech minulého století. Rumy z této destilerie se jmenují Père Labat po francouzském knězi Jean-Baptistu Labatovi, kterému se říkalo jednoduše otec, neboli Père Labat. Otec Labat nebyl pouze duchovním, ale také botanikem, spisovatelem, badatelem, etnografem, inženýrem a také tím, kdo se zasloužil o zdokonalení destilačního procesu. Palírna Poisson-Père Labat na jižním ostrově Marie Galante na Guadeloupe je pojmenována po dominikánském mnichovi ze 17. století, který modernizoval technologii výroby cukru na francouzských ostrovech (byl majitelem Domaine de Fonds-Saint-Jacques na Martiniku). Poisson je malá palírna na samém západě ostrova Marie Galante, která vyvažuje Bellevue na východě a Bielle a Capovilla uprostřed, a její historie sahá nejméně dvě století zpět. Pěstování cukrové třtiny na Guadeloupe a Marie Galante však ve skutečnosti existuje mnohem déle. Cukrová třtina se na ostrovech pěstovala za účelem jejího využívání a vývozu po roce 1654 díky osadníkům z Brazílie, kteří podnítili vznik prvních malých cukrovarů, které k drcení třtiny používaly malé mlýny poháněné voly. Plodina, její pěstování a zpracování měly střídavou historii: malý ostrov byl neustále drancován a drancován různými válčícími evropskými národy a přeskakoval mezi anglickým a francouzským vlastnictvím, dokud se situace na začátku 19. století neuklidnila. V té době byl cukr dominantní ekonomickou silou na ostrově a existovalo zde přes sto malých mlýnů, z nichž většina byla charakterizována a poháněna větrnými mlýny, které dodnes rozprostírají krajinu – ty byly zavedeny v roce 1780, aby nahradily mlýny poháněné voly, a poté byly v 80. letech 19. století nahrazeny parními mlýny. Poisson-Père Labat, bylo zpočátku součástí většího cukrovarnického panství a cukrovaru Marechal. V roce 1822 bylo odděleno a stalo se samostatným statkem, když jej koupila bohatá žena jménem Catherine Poisson. V roce 1863 byla na pozemku postavena cukrovarnická rafinerie. Během 19. století také dodávala většinu cukrové třtiny používané cukrovarem Grande-Anse. V roce 1923 byla produkce zemědělského rhumu 22 000 litrů, což si vyžádalo dovoz dalšího měděného alembicu z Barbadosu v roce 1934. Během druhé světové války Rameau přišel s nápadem využít jméno Père Labat jako obchodní značku pro Poissonův rum, zaregistroval si jej a začal pod tímto názvem distribuovat takové rumy po roce 1945. Palírna byla i nadále úspěšná a v roce 1955 byl nahrazen kreolským kolonovým destilačním přístrojem a další byl přidán koncem 70. let. Oba tyto lihovary zůstávají v provozu i v roce 2021. Cukrová krize v 60. a 70. letech 20. století snížila počet aktivních lihovarů na ostrově na pět (Le Salut, Saint-Louis, Poisson-Labat, Bielle a Bellevue) a poté ještě více s uzavřením Le Salut a Saint-Louis. Rodina Rameauů se udržela a v roce 1976 přešel provoz na Ernesta Renaulta, vnuka Edouarda Rameaua. V 90. letech 20. století Père Labat a Bielle společně založili společnost Vieux Rums de Marie Galante a poblíž palírny postavili sklep pro zrání rumů, ale nic z toho nepomohlo a ziskovost palírny neustále klesala. Nakonec v roce 2007 koupila Poisson-Père Labat ostrovní skupina vedená podnikatelem Jeanem-Cedricem Brotem; tato investiční skupina zahrnovala Jose Peribakise, kterého jsme naposledy potkali při diskusi o Domaine de Severin... nyní je menšinovým akcionářem a výkonným ředitelem Poisson-Père Labat, zatímco pan Brot je generálním ředitelem.

Hlavní parametry

Značka	Pére Labat
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Přívlastek	vysokoprocení destilát & Overproof
Původ	Francie, Guadeloupe
Dokončení	Overproof
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	53,00 %

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	Distillerie Poisson, Rue de Marie Galante Pointe-à-Pitre Grande-Terre Guadeloupe, Francie