

Plantation rum #2022 Single cask Guyana 2007 0.7l

» Rum & rumový líkér



EAN	3460410529459
Kód produktu	RU028334

Single Cask Plantation Guyana 2007 vznikl z rumu destilovaného v roce 2007 v palírně Demerara Distillers Limited.

Vyroběn byl z melasy a jde o blend rumů z archivního kotlíkového zařízení Port Mourant a rumů z destilační kolony. Zrál nejdříve 13 let tropickým zráním v sudech po bourbonu, následně další 1 rok kontinentálním zráním v sudech po koňaku Ferrand a nakonec ještě 7 měsíců dozrával v sudu po irské single malt whiskey Teeling.

Lahvován byl o síle 53,7 %.

Aroma: bohaté, dřevité a kořeněné, s tóny hřebíčku, skořice a pepře, které doplňují náznaky dehtu, kouřové melasy, pražených kaštanů, bobulí a tymiánového medu.

Chuť: zakulacená a ovocná, s tóny pomeranče, broskví a švestek a náznaky javorového sirupu a kůže.

Dostupnost na hlavním skladě:	3,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Plantation rum #2022 Single cask Guyana 2007 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

V roce 1989 objevil Alexander Gabriel Maison Ferrand, jednu z nejstarších značek lihovin v regionu Koňak. Reputace této firmy je nesporná, avšak prodeje zaostávají. Láska na první pohled Alexandre Gabriela lapí do svých sítí a energicky se pustí do detailů a umění výroby Koňaků. Cestování následuje vášně a tak si Alexandre vytvoří oddanou distribuční síť s podobně zanícenými partnery. Zakládá si na jeho hodnotách a vizi pro jeho firmu. I po dvaceti letech je většina jeho zakladatelského týmu stále pohromadě. V devadesátých letech se Alexandre i pročesává Karibikem s vizí najít nejlepší rum v celé oblasti. Takto vznikl Plantation, řemeslný sortiment rumů, z tropického podnebí, jež je základem jejich charakteru. O patnáct let věnovaných výrobě a zdokonalování rumu později získává Alexandre v roce 2012 ocenění Master Rum Blender of the Year na Golden Rum Barrel Awards a byl jmenován Lihovarníkem roku od Americké lihovarnické instituce. Dnes je Prezident a vlastník Maison Ferrand, Alexandre Gabriel oceňovaným ve své kategorii a napříč celým průmyslem. Nyní se soustředí na tři hlavní lihoviny, které reprezentují vášně a vizi Maison Ferrand: Ferrand Cognac, Citadelle Gin a Plantation Rum : autentické lihoviny, které vyjadřují specifika individuálních oblastí z kterých pochází.

Hlavní parametry

Značka	Plantation
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle , Single Cask
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Guyana
Ročník	2007
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac, ex-Whisky
Objem	700 ml
Alkohol ABV	53,70 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Cognac Ferrand, 24 Chemin des Prés, 16130 Ars, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.