Savanna rum 2004 Grand Arôme & Single Cask No. 977 Porto Finish 0.5l

» Rum & rumový likér





EAN	1000000060447
Kód produktu	RU011004

Tento vysoce raritní a sběratelsky ceněný single cask rum pochází z palírny Savanna na ostrově Réunion a představuje naprostý vrchol v kategorii „Grand Arôme“. Tato specifická kategorie rumů se vyznačuje extrémně dlouhou fermentací melasy, což destilátu dodává obrovské množství aromatických esterů a neobyčejnou intenzitu. Tento konkrétní kousek byl destilován v roce 2004 a vznikl jako unikátní mistrovské dílo pod vedením sklepního mistra Johnnyho Landaise, který pro finální scelení v sudu číslo 977 mistrně zkombinoval dvě odlišné složky Grand Arôme rumu – jedna složka zrála v sudu po koňaku a druhá v sudu po portském víně. Celá tato jedinečná směs pak společně dozrávala ještě další rok a půl v ex-koňakovém sudu, což rumu dodalo nevídanou vrstevnatost. Výsledný destilát byl lahvován v roce 2009 po pěti letech intenzivního tropického zrání jako přísně limitovaná edice. Lahvuje se v ideální síle 46 % alkoholu a dodává se v elegantní dárkové krabičce o objemu 0,5 litru.

Vůně: Neuvěřitelně pronikavá, bohatá a hluboká. Dominují v ní výrazné květnaté tóny, bezový květ a intenzivní vůně skořice, kterou doprovází nasládlý esterový profil zralého exotického ovoce a jemný vliv portského vína.
Chuť: Plná, robustní a nesmírně komplexní. Na patře se rozvíjí silná sladkost karamelu, rozinek, sušených třešní a krémové vanilky, které elegantně vyvažuje rafinovaná kořenitost skořice a hřejivého dubového dřeva s nádechem hořké čokolády.
Závěr: Velmi dlouhý, koncentrovaný a harmonický. Sladké ovocné tóny tmavých plodů pozvolna ustupují suchému vlivu dřeva, přičemž v ústech zůstává trvat elegantní stopa skořice, lékořice a jemného pepře.

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

Savanna rum 2004 Grand Arôme & Single Cask No. 977 Porto Finish 0.5l

» Rum & rumový likér

Popis

Palírna Savanna z exotického ostrova Réunion v Indickém oceánu patří k nejunikátnějším a nejvšestrannějším výrobcům v celém rumovém světě. Její historie sahá až do roku 1870, kdy vznikla jako součást místního cukrovarnického průmyslu na Domaine de Savanna v Saint-Paul. Moderní podobu lihovaru navrhl na přelomu čtyřicátých a padesátých let dvacátého století významný reunionský podnikatel Émile Hugot. Významným milníkem v historii palírny byl rok 1992, kdy se celá produkce přestěhovala do těsné blízkosti cukrovaru Bois-Rouge v Saint-André, což palírně zajistilo okamžitý přístup k té nejkvalitnější čerstvé surovině. Největší raritou palírny Savanna je skutečnost, že jako jediná na světě dokáže z téže základní suroviny vyprodukovat neuvěřitelně širokou škálu aromatických profilů. Mistrně ovládá výrobu tradičních melasových rumů, lehkých rumů, ale i zemědělských rumů, takzvaných rhum agricole, které se pálí přímo z čisté a čerstvé šťávy cukrové třtiny. Skutečnou korunu její řemeslné zručnosti však představují extrémně esterové rumy typu Grand Arôme. Tyto vysoce intenzivní destiláty procházejí velmi dlouhým a specifickým procesem fermentace, který dává rumům hluboký, vrstevnatý a pro laika někdy až šokující charakter plný tropického ovoce a bylinných tónů. Po dlouhá desetiletí fungovala palírna téměř výhradně jako velkoobchodní dodavatel pro jiné značky a plnila sudy pro lokální směsi. Obrat nastal až v devadesátých letech, kdy v jejích laboratořích začal intenzivní výzkum zaměřený právě na rozvoj vysokých esterů a kvalitu zrání. V roce 2003 se Savanna definitivně rozhodla jít cestou prémiových produktů a oficiálně uvedla na trh svou vlastní značku určenou pro opravdové znalce. Od té doby si získala kultovní status mezi milovníky rumů, kteří vyhledávají spíše soustředěnou degustaci a objevování skrytých vrstev než běžné pití. Klíčovým faktorem jedinečnosti značky je také lokální tropické klima ostrova, které tvoří specifický terroir. Zrání probíhá ve vlhkých sklepích přímo na ostrově, kde stálé teploty a vliv oceánu proces zrání výrazně urychlují a dodávají destilátu specifickou minerální stopu. Savanna se navíc nebojí experimentovat se sudy. Své rumy nechává odpočívat nejen v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu, ale především ve francouzském dubu z oblastí Limousin a Allier, ve kterých předtím zrál koňak, portské víno nebo sherry. Výsledný projev je sušší, komplexnější a s každou minutou ve skleničce nabízí nové a nové chutě.

Hlavní parametry

Značka	Savanna
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	Millésimé, z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Reunion
Ročník	2004
Zrání	v dubových sudech, ex-Cognac, ex-Porto
Dokončení	Single Cask
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	500 ml
Alkohol ABV	46,00 %

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 de Savanna 27 Chem. du Bois Vert 73500 Saint-André, ostrov Reunion, Francie