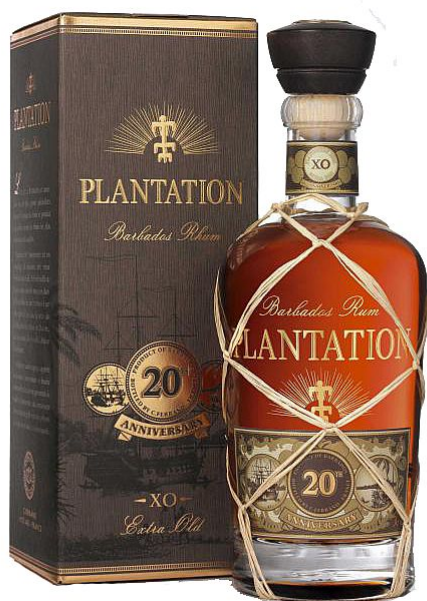


# Plantation 20th Anniversary XO 40% 0,7 l (karton)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce	Maison Ferrand Bonbonnet
Kód produktu	1009540
EAN	3460410528025

Limitovaná edice namíchána v duchu verze XO, pro tuto verzi byly požity vybrané nejstrší romy ze sklepů zámku Château de Bonbonnet v Cognacu.

Aroma je úžasné květinovo-ovocné aroma, obohacené o tóny vanilky, kakaa a mléčné čokolády.

Velice jemný, plná chuť lehce nasládlá, s tóny skořice, melasy, vánočního koření, rumových čokolád a sušenek..

Směs velice starých, velmi kvalitních rumů převážně z ostrova Barbados.

Rum vytvořený k 20letému výročí Alexandra Gabriela v pozici master blendera . Vzniká z velmi starých rumů charakteristických pro Barbados a sklízí úspěchy i po více než 10 letech, které uplynuly od jeho představení. V tropickém klimatu nejdříve zrál po dobu 8 až 15 let v sudech po bourbonu a následně byl převezen do Evropy, kde zrál dalších 2 až 10 let v různých sudech, včetně nových sudů z bílého dubu, sudů po bourbonu sudů po koňaku Ferrand , vypálených do různých stupňů.

Dostupnost na hlavním skladě:

nedostupné

# Plantation 20th Anniversary XO 40% 0,7 l (karton)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční

## Popis

Za romy Plantation stojí Alexandre Gabriel, zakladatel značky, její master blender a odhodlaný perfekcionista. Během 90. let křížoval Karibik a vyhledával ty nejlepší romy, aby následně založil značku Plantation a světu představil romy v ikonických, lýkem převázaných lahvích. Alexandre Gabriel tvoří romy, aby reprezentovaly tzv. terroir. Vybírá z palíren výjimečné sudy, které zachycují identitu oblasti a charakterizují specifické tradice, výrobní techniky a v neposlední řadě přírodní podmínky, které rumům dané oblasti dodávají jedinečný charakter. Romy Plantation mu vynesly řadu prestižních ocenění, mimo jiné ocenění pro nejlepšího rumového master blendera světa (Golden Barrel Award, Londýn 2012), a dnes se řadí mezi nejvýznamnější master blendery světa. Romy Plantation prochází dvojitým procesem zrání, nejdříve v tropickém podnebí a poté ve Francii. V první fázi jsou romy uloženy v sudech po bourbonu v tropickém klimatu. Přibližně 7 % rumu se zde ztratí andělskou daní a ze sudů po bourbonu rum získá tóny vanilky a kokosu. Po několika letech ve své domovině je rum převezen do Château de Bonbonnet ve francouzském městečku Ars v srdci regionu Grande Champagne. Tam je uložen k druhému zrání do francouzských sudů po koňaku značky Ferrand, které rumu dodají delikátní taninové podtóny. Kromě toho používá master blender Alexandre Gabriel vlastní metodu „Petites Eaux“, kdy se sudy, které předtím obsahovaly rum, plní vodou. Tato voda se následně přidává do sudů, ze kterých se odpařuje rum, a vzniká tak mimořádně ucelený destilát s jemností a strukturou. Ve Francii romy zrají dle precizní metody domu Maison Ferrand a když dozrají k dokonalosti, jsou zde lahčovány nebo finálně blendovány.

## Parametry

Země původu	Barbados
Chuť	Čokoláda, banány, mango
Barva	bronzová
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	700 ml