

Guyana, 2007

PLANTATION GUYANA 2007

"Bourbon-tynnnyreissä 13 vuotta tropiikissa ikääntynyt ja konjakkitynnnyreissä Ranskassa viimeistelty täyteläinen kuiva rommi"



Tarina

Tuote kuuluu rajoitetun saatavuuden vuosikertarommien valikoimaan (nimeltään Under the Sea). Sarjasta julkaistaan kuusi erikoisrommia edeltävän vuosikertasarjan (Birds of Paradise) tapaan. Rommit ovat ekspressiivisiä ja yksilöllisiä erikoisrommeja, joissa alkuperämaan tyyli, kulttuuri ja olosuhteet ("terroir") pääsevät esille. Pitkä kypsytyks valikoiduissa tynnyreissä pehmentää rommin, ja tynnyriviimeistely Ranskassa tasapainottaa lopputuloksen. Tyylikäs Bourbon-tynnnyreissä pitkään ikääntynyt ja konjakkitynnnyreissä viimeistelty täyteläinen kuiva rommi on rommiasiantuntijoille erinomainen valinta. Rajoitettu saatavuus, erikoistuote.

Tuottaja

Alexandre Gabriel on kuin tutkimusmatkailija. Loputon uteliaisuus, intohimo ja hienostunut kauneuden taju ovat hänen eväitään täydellisyys tavoittelussa. Vuonna 1989 hän löysi konjakkitalon nimeltä Maison Ferrand ja osti sen. Hänen tiiminsä rakensi verkoston konjakin myyntiin ja sukelsi konjakin maailmaan yksityiskohtia myöten. 1990-luvulla hän ryhtyi etsimään täydellistä rommia Karibialta. Syntyi Plantation: käsityönä tehtyjä rommeja, joiden pohjana on tropiikin terroir. Viisitoista vuotta intohimoista rommin valmistusta sai tunnustuksen: vuonna 2012 Alexandre Gabriel palkittiin nimellä Master Rum Blender of the Year ja Distiller of the Year by The American Distilling Institute. Hänen suuri löytönsä on ollut se, miten jokaisella Karibian saarella rommi on erilaista ja edustaa omaa aluettaan, kulttuuriaan ja tapaa tehdä työtä omalla tavallaan. Kaikki Plantation-rommit käyvät aina läpi kaksivaiheisen kypsytyksen. Ensin alkuperäalueellaan tropiikissa, yleensä perinteisesti Bourbon-tynnnyreissä. Näistä tynnyreistä rommi saa muun muassa vaniljaisia ja kookosmaisia vivahteita. Ikäännyttyään useamman vuoden synnyinsijoillaan, rommit matkaavat Ranskaan. Siellä ne aloittavat toisen kypsytyksjaksonsa Ferrandin konjakkeihin käytetyissä tammitynnnyreissä.



VÄRI Kullanruskea

TUOKSU Intensiivinen yhdistelmän vaniljaa, briossia, kookosta sekä limen kuorta

MAKU Kuiva, täyteläisen hedelmäinen ja yrttinen. Maussa on appelsiinia, tupakkaa, rusinoita, marjoja, mantelia sekä hasselpähkinäitä. Pitkä jälkimaku on melkein savuinen, suklaisen balsamietikkainen, lakritsinen ja nahkainen.

KÄYTTÖVINKIT Nautitaan sellaisenaan hyvässä seurassa

VIINITYYPPI	Rommit	PAKKAUSKOKO	6 pll
VALMISTUTTAJA	Plantation Rum	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
ALKOHOLIPITOISUUS	51%	PULLON KOKO	0,7 l
SOKERIPITOISUUS	1 g/l	TUOTENUMERO	125047

