

Venezuela, 2010

PLANTATION VENEZUELA 2010

”Bourbon-tynnyreissä 8 vuotta Venezuelassa ikääntynyt ja 4 vuotta konjakkitynnyreissä Ranskassa viimeistelty täyteläinen tynnyrivahvuinen 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 kypsytys valikoiduissa tynnyreissä pehmentää rommin, ja tynnyriviimeistely Ranskassa tasapainottaa lopputuloksen. Tyylikäs Bourbon-tynnyreissä pitkään ikääntynyt ja konjakkitynnyreissä 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 kypsytysten. Ensin alkuperäalueellaan tropiikissa, yleensä perinteisesti Bourbon-tynnyreissä. Näistä tynnyreistä rommi saa muun muassa vaniljaisia ja kookosmaisia vivahteita. Ikäännyttyään useamman vuoden synnyinsijoillaan, rommit matkaavat Ranskaan. Siellä ne aloittavat toisen kypsytysjaksonsa Ferrandin konjakkeihin käytetyissä tammitynnyreissä.



VÄRI Kullanruskea

TUOKSU Tuoksu on herkkä ja monipuolinen, hedelmäinen, hunajainen, vaniljainen ja pähkinäinen. Tuoksusta voi löytää mandariinia, kookosta, muskottipähkinää, kahvia ja kevyttä kukkaisuutta

MAKU Voimakas, täyteläinen ja tamminen. Kuiva, mutta hedelmäinen. Voit löytää trooppista hedelmäisyyttä, ananasta, pippurista mausteisuutta, häivähdyksiä crème brûléeesta. Jälkimaku on pitkä ja kuiva, pähkinäinen ja nahkainen, hedelmäisyydessä voit erottaa mangon ja appelsiini.

KÄYTTÖVINKIT Nautitaan sellaisenaan hyvässä seurassa

VIINITYYPPI Rommit
VALMISTUTTAJA Plantation Rum
ALKOHOLIPITOISUUS 52%

PAKKAUSKOKO 6 pll
PULLONSULJENTA Muovisuljin
PULLON KOKO 0,7 l
TUOTENUMERO 125050

