

Trinidad ja Tobago

PLANTERAY TRINIDAD 2003

”Tyylikäs 22-vuotias trinidadilainen kuiva rommi!”

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 Meripihkanruskea

TUOKSU Trooppisen hedelmäinen, päärynäinen, kypsän viikunainen, vaniljaisen mausteinen.

MAKU Lämmin, täyteläinen, trooppisen hedelmäinen, taatelinen, mausteinen, kookospähkinäinen, aromikas, pitkä.

VIINITYYPPI Rommit
VALMISTUTTAJA Planteray Rum
ALKOHOLIPITOISUUS 47,8%

PAKKAUSKOKO 6 pll
PULLONSULJENTA Luonnonkorkki
PULLON KOKO 0,7 l
TUOTENUMERO 125071

