

Plantation ger ut exklusiv provningslåda – 6 dubbellagrade romsorter att avnjuta

Topproducenten Plantation Rum lanserar för första gången i Sverige en exklusiv förpackning med sex stycken dubbellagrad rom med från terroir. Plantation Experience Pack innehåller rom från Jamaica, Barbados, Trinidad, Guatemala, Peru och Belize. Förutom möjligheten att ta del av de bästa smakerna från Karibien erbjuds en unik chans att testa något helt nytt, då två av romsorterna inte finns på den svenska marknaden. Plantation Experience Pack släpps på flertalet Systembolagsbutiker den första december.

Plantation är kända för sina högkvalitativa och innovativa produkter där rom från utvalda destillerier tagits fram, lagrats och blendats. Rommen får sin rika smak, finesse, elegans och struktur genom att de dubbellagrats på bourbonfat i respektive terroir i Karibien och i Ferrandfat på Maison Ferrand i Frankrike. Nu möjliggör Plantation att skapa sin egen provning genom lanseringen av Plantation Experience Pack, en exklusiv förpackning med sex romsorter för 449 kronor. Perfekt för provning eller som present.

- *Det känns otroligt roligt att lansera just de här sex olika romsorterna från olika Terroir, länder och stilar. Dessutom har man en unik möjlighet att smaka rom som ännu inte finns på den svenska marknaden. Plantation vill alltid bjuda på nya typer av smakupplevelser och skapa minnesvärd rom, säger Karl Wennberg, Portfolio Manager Spirits på Spring Wine & Spirits.*

De olika romsorterna präglas av sitt hemland och tar med provsmakaren på en spännande och uttrycksfull smakresa av terroir och dubbellagring. Plantation Experience Pack innehåller:

- *Plantation 3 stars* – ljus rom, från början mörk och lagrad på bourbonfat från Jamaica, Barbados, Trinidad och slutligen lagrats på Ferrandfat hos Maison Ferrand. Därefter sker bomullsfiltrering som klarnar rommen och binder ihop smakerna. En diskret smak av kryddighet som avslutas med sockerrör och vanilj.
- *Plantation Original Dark* – en rom från Jamaica och Barbados där den först har lagrats på bourbonfat i Barbados och sedan slutlagrats på Ferrandfat, Maison Ferrand i Frankrike. Fruktiga smaker med vita russin och torkad ananas som sedan övergår till kryddiga och torrare toner.
- *Plantation Grand Reserve* – en rom från Barbados som har dubbellagrats på bourbonfat och sedan slutlagrats på Ferrandfat, Maison Ferrand i Frankrike. Tropiska toner som övergår till en färsk vaniljstäng med visst sötma, inslag av arrak och choklad.
- *Plantation Gran Anejo* – en rom från Guatemala och Belize som först har lagrats på bourbonfat och sedan slutlagrats på Ferrandfat, Maison Ferrand i Frankrike. Rik och välstrukturerad smak med inslag av tobak, lakrits och ekiga aromer.
- *Plantation XO 20th Anniversary* – master blendern har noggrant valt ut det bästa Barbados kan erbjuda till 20th Anniversary för att få fram denna eleganta rom som först har lagrats på bourbonfat och sedan på Ferrandfat, Maison Ferrand i Frankrike. Fyllig rom med viss sötma, frisk och välbalanserad med smak av arrak, vanilj, marsipan och choklad
- *Plantation Single Vintage Peru 2004* – detta är ett samarbete med Destilerías Unidas S.A. de Peru, där rommen destilleras i Kolonn och sedan lagrats i Peru på två olika typer av fat, Bourbonfat 200 L och Slovenianfat 225 L. Den andra lagringen görs i Frankrike på Ferrandfat 350 L. Stor smak av kokta äpplen, citron, mango och valnötter som sedan avslutas med vitpeppar, vanilj och muskotnöt.

För mer information, kontakta:

Karl Wennberg, Portofolio Manager Spirits
Spring Wine & Spirits AB, part of the Spendrups Group
+46 (0)70 988 59 99 / karl.wennberg@springwine.se

Fakta Experience Pack

Artikelnummer: 11426 | Vol: 6 flaskor á 10cl/flaska | Pris: 449 kr | Lansering: 1/12 - 2018

Fakta Plantation 3 stars

Ursprung: Barbados, Jamaica & Trinidad | Alkoholhalt: 41,2 % | Lagringstid: 3–5 år på bourbonfat och blindats på Maison Ferrand i Frankrike | Färg: Ljus

Fakta Plantation Original Dark

Ursprung: Barbados och Jamaica | Alkoholhalt: 40 % | Lagringstid: 1–3 år Barbados, 10 – 15 år Jamaica, 3 – 6 månader i Ferrandfat på Maison Ferrand i Frankrike | Färg: Mörk Bärnsten

Fakta Plantation Grand Reserve

Ursprung: Barbados | Alkoholhalt: 40,2 % | Lagringstid: cirka 5 år på bourbonfat i Barbados (West Indies Rum Distillery) och sedan slutlagrad 2–3 år i Ferrandfat på Maison Ferrand i Frankrike | Färg: Bärnsten

Fakta Plantation Gran Anejo

Ursprung: Guatemala och Belize | Alkoholhalt: 42 % | Lagringstid: 3 år Bourbonfat Guatemala, 4–6 år Bourbonfat Belize, 1 år i Ferrandfat på Maison Ferrand, Frankrike | Färg: Mörk Koppar

Fakta Plantation XO 20th anniversary

Ursprung: Barbados | Alkoholhalt: 40 % | Lagringstid: 8 till 15 år Bourbonfat Barbados, 2 till 10 år i Ferrandfat på Maison Ferrand i Frankrike | Färg: Mörk bärnsten

Fakta Plantation Single Vintage Peru 2004

Ursprung: Peru | Alkoholhalt: 44,8 | Lagringstid: 12 år i Peru och sedan 2 år i Ferrandfat på Maison Ferrand, i Frankrike | Färg: Bärnsten

Om Spring Wine and Spirits AB

Spring Wine & Spirits AB importerar, säljer och marknadsför vin och sprit. Företaget blev utnämnt till Årets Importör 2014 av tidningen Allt om Vin. Spring Wine & Spirits har 25 medarbetare och är ett helägt dotterbolag till Spendrups Bryggeri AB. Vi arbetar nära tillsammans med Spendrups Bryggeri, framförallt avseende försäljning och distribution. Sedan starten 1995 har Spring Wine & Spirits vuxit till att bli en ledande distributör av vin till Sveriges restaurangmarknad och är leverantör av ett brett sortiment till Systembolaget.

Spring Wine & Spirits representerar ett 80-tal vin- och spritproducenter på den svenska marknaden. De största varumärkena i portföljen är bland annat Cantina Zaccagnini, E & J Gallo Winery, Codorníu, Barefoot Wines, Trapiche, Cantina Zaccagnini, Ogier, Laroche, Boschendal, El Coto, Cono Sur, Peter Lehmann, Frescobaldi och Plantation Rum.

www.springwine.se