

Anton Kaapl Bierbrand na dubu 43%0.5l

» Pálenky



EAN

8594198431262

Kód produktu

KAP00827

Představujeme vám exkluzivní „jíllovický speciál“, který posouvá hranice tradiční pивní pálenky na zcela novou úroveň. Anton Kaapl Bierbrand stařený na dubu v sobě spojuje podmanivou chuť poctivého piva s ušlechtilostí dřeva a jemným kouřovým nádechem. Je to neobyčejně komplexní destilát, který svou strukturou potěší milovníky zralejších chutí a stane se naprosto dokonalým společníkem k dobrému doutníku.

Barva: Zlatavá s jemnými jantarovými odlesky

Vůně: Bohatá a vrstevnatá. K typickým tónům sladu a čerstvého chleba se přidává hřejivá vanilka, opékané dřevo a fascinující, lehký kouřový nádech

Chuť: Mimořádně hladká a vyžralá. Noblesní sladovost a chmelová stopa se dokonale prolínají s nasládlostí karamelu, dubovým dřevem a typickými kouřovými tóny

Závěr: Dlouhý, hřejivý a velmi elegantní, s dozvukem opáleného dřeva a jemného koření.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Anton Kaapl Bierbrand na dubu 43%0.5l

» Pálenky

Popis

Anton Kaapl Bierbrand na dubu (stařená verze) je mistrovským dílem jihočeské spolupráce. Stejně jako u klasické čiré verze tvoří základ speciální pivní mladina, kterou pro lihovar uvařil vrchní sládek Jan Wünsch ze sousedního Pivovaru Jílovice. Po precizní destilaci však tento destilát nastupuje na odlišnou cestu. Aby získal svůj unikátní charakter, odpočívá na pečlivě zvoleném a ideálním poměru tří druhů dubových chipsů (kostek). Právě tento kontakt se dřevem předává pálence nádhernou barvu, vanilkovou jemnost a specifické kouřové tóny, které mohou vzdáleně připomínat některé zralejší whisky. Oproti čiré variantě (která má 47 %) je tato stařená verze ředěna na jemnějších 43 % alkoholu, což dává ještě více vyniknout nuancím dubového dřeva. K ředění se opět používá výhradně měkká, demineralizovaná voda z vlastního 102 metrů hlubokého vrtu v Třeboňské pánvi. Zajímavost o značce Rodinný lihovar Anton Kaapl si zakládá na tom, že veškerá výroba probíhá pod jednou střechou a s maximálním respektem k surovinám. Značka nese jméno Antona Kaapla (1884–1948), válečného veterána a dlouholetého starosty Jílovic, který stál u zrodu rodinné tradice pálení. Rodokmen Káplů je s obcí Jílovice spjat prokazatelně již od roku 1658, což hrdě hlásá nápis na každé etiketě: „Familientradition aus Gilowitz“.

Hlavní parametry

Značka	Anton Kaapl
Detail	vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Původ	Čechy, Česká republika
Příchuť	Chmel & pivo
Charakter	stařené
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, pivní destilát
Výrobce	Anton Kaapl - Foneka s. r. o., Jílovice 217, PSČ 373 32, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.