

Austrian Empire rum 18y panák 40% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



**AUSTRIAN
EMPIRE
NAVY RUM**

Popis

Rum, který zrál metodou solera, pochází z Dominikánské republiky. 18 letý rum má čerstvý ovocný buket s jasnými tóny dubu a příjemnou sladkostí. Barva tmavého karamelu potvrzuje dlouhé a intenzivní zrání v dubových sudech. Chuť je jemná, s tóny čokolády, bylin a sušeného ovoce. Jedná se o směs 6 – 18 letých rumů, které jsou výjimečné již před samotným smícháním. Metoda staření jednotlivých složek poskytuje tomuto rumu nezaměnitelný charakter. Rum je určen pro milovníky opravdu výjimečných destilátů. Vůně: dokonale vyvážená mezi dřevinami a vyzrálými destiláty Chuť: hořké tóny ovoce, bylin, čokolády, sušeného ovoce, karamelu a vyzrálého dřeva Dokončení: kulaté a konzistentní

Kód produktu

BARR1210

Tento Solera 18 Rum voní svěží vůní, kde se ovoce, dub a dlouhé stárnutí dokonale doplňují. Dodává se v impozantní mahagonové barvě s tmavě červenými odstíny. Austrian Empire Navy Rum - Solera 18 nabízí moderní rumový styl s výrazným a energickým charakterem. Zrál až 18 let v dubových sudech metodou Solera v Dominikánské republice. Jeden z nejlepších rumů k popíjení na dnešním trhu. Každá láhev je dodávána s jedinečným sériovým číslem. Vůně: dokonale vyvážená mezi dřevinami a vyzrálými destiláty Chuť: hořké tóny ovoce, bylin, čokolády, sušeného ovoce, karamelu a vyzrálého dřeva Dokončení: kulaté a konzistentní

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Hlavní parametry

Značka	Austrian Empire
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Albert Michler Distillery Int., Buková 790 57, 790 57 Bernartice, Česká republika