

Austrian Empire rum Navy Cognac Cask panák 46.5% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



**Austrian
Empire
Navy Rum**

Kód produktu

BARR1215

Aby jste si mohli ochutnat vyjíméčné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

Austrian Empire rum Navy Cognac Cask panák 46.5% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru

Popis

Austrian Empire Navy Rum nepochází z Rakouska, jak název napovídá, ale z České republiky. Tam tento rum vyrábí lihovar Albert Michler. Již v roce 1863 byla tato palírna dodavatelem lihovin rakousko-uherské monarchie. Edice Cognac Double Cask od Alberta Michlera je dominikánský rum, který zraje v sudech po bourbonu a 12-16 měsíců v sudech z amerického koňaku. Rum, kterému je až 21 let, zraje metodou solera. Barva: Tmavě mahagonová se zlatými odlesky. Vůně: Jemné koňakové tóny doprovázené sušeným ovocem, vanilkou, medem a jemným dubem. Chuť: Plná a harmonická s vůní hořké čokolády, zralého ovoce, koření a nádechem květinové elegance. Dochuť: Dlouhotrvající, lehce kořeněná s jemnou sladkostí a sametovými dřevitými tóny. Rum Austrian Empire Navy Cognac Cask nejlépe rozvine svou plnou vůni čistý nebo s kapkou vody, která dále zvýrazní jemné koňakové tóny. Perfektně se hodí k hořké čokoládě, karamelizovaným ořechům nebo jemným sýrům. Nabízí také výjimečný chuťový zážitek jako luxusní základ pro rum Rum Old Fashioned nebo elegantní rum Sour. Austrian Empire Navy Rum Cognac Cask je exkluzivní lahvování, které kombinuje eleganci karibského rumu s kultivovaností francouzských koňakových sudů. Tento prémiový rum, vyráběný v renomované palírně Albert Michler, jedné z nejstarších palíren v bývalém Rakousko-Uhersku, zraje tradiční metodou Solera. Pochází z Dominikánské republiky a je vyráběn v prestižní palírně Oliver y Oliver z vysoce kvalitních melasových rumů, zraje až 18 let v pečlivě vybraných dubových sudech. Jeho finální úprava ve francouzských koňakových sudech dodává rumu další aromatickou hloubku, odhalující tóny sušeného ovoce, jemného koření a delikátní květinovou eleganci. S obsahem alkoholu 46,5 % obj. nabízí tento rum silnou, ale zároveň sametovou texturu, která potěší znalce i nadšence. Stylová dárková krabička (GB) podtrhuje jeho exkluzivitu a dělá z něj perfektní dárek pro milovníky jemného zrání v sudech. Rum z lihovaru Alberta Michler pochází z Dominikánské republiky. Specifický je dvojitým zráním. Nejdříve zraje v sudech po bourbonu, později se přelévá do francouzských sudů po koňaku, kde zraje dalších 12-16 měsíců. Vůně: elegantní a jemná, zralé hrozny a čerstvá vanilka - v pozadí zemité dub a červené bobule. Chuť: lehká, příjemná sladkost zralých hroznů a javorového sirupu, následně světlé tóny čerstvých bylinek, sladu a dubu. Závěr: dlouhý, mírně kořeněný, hroznové tóny.

Hlavní parametry

Značka	Austrian Empire
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve výjimečných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac, systémem Solera
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenys jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Albert Michler Distillery Int., Buková 790 57, 790 57 Bernartice, Česká republika