Explorer Rum Guyana Demerara Distillers panák 43% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



Kód produktu	BARR0290

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné 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:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Explorer Rum Guyana Demerara Distillers panák 43% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru

Popis

Oblast Demerara v Guyaně je ve světě rumu absolutním pojmem. Právě odtud pochází tento klenot z řady Rum Explorer, za kterou stojí vizionářský francouzský dům Maison Ferrand. Tento rum byl vydestilován v jediné zbývající guayanské palírně Diamond Distillery, která je domovem světoznámých historických destilačních zařízení (včetně dřevěných kotlů a kolon). Výchozí destilát z cukrové třtiny v sobě nese typický, těžký a hluboký charakter, kterým jsou Demerara rumy proslulé po celá staletí. První fáze zrání probíhala v náročném, horkém a vlhkém tropickém klimatu Guyany. Zde rum odpočíval v sudech po bourbonu, kde získal svůj robustní základ, tmavou barvu a intenzivní tóny melasy, dřeva a sušeného ovoce. Tropické stařeí v Guyaně probíhá extrémně rychle, což dává rumu jeho specifickou koncentraci a hutnost, jakou v evropských podmínkách nelze napodobit. Tento exkluzivní guayanský rum prošel unikátním dvojím zráním, které spojuje divokou, až zemitou sílu jihoamerické destilace s jemnou elegancí francouzských sudů po koňaku. Temný společník pro ty, kteří v rumu hledají hluboký příběh, mohutné tělo a intenzivní chuťový zážitek. Barva: Hluboká mahagonová s tmavě jantarovými odlesky. Vůně: Intenzivní a vrstevnatá, s tóny melasy, lékořice, pražených kávových zrn a sušených švestek. Chuť: Robustní a plná, dominují tóny hořké čokolády, dehtu, rozinek, exotického koření a starého dřeva. Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a komplexní, s kouřovým nádechem a dozvuky karamelizovaného cukru. Následně sudy přepluly Atlantik do francouzského regionu Cognac, do sklepů Château de Bonbonnet. Zde rum podstoupil kontinentální zrání v sudech z francouzského dubu po špičkovém koňaku Ferrand. Toto druhé zrání v mírném klimatu rumu nesmírně prospělo – zkrotilo jeho divokost, zaoblilo ostré hrany a dodalo mu rafinovanou eleganci, aniž by přišel o své pověstné guayanské svaly.

Hlavní parametry

Značka	Rum Explorer
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Charakter	kořeněné, stařené
Původ	Guyana
Zrání	2 roky, v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Alkohol ABV	43,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny
Výrobce	Château du Breuil, 14130 Le Breuil-en-Auge, Calvados, Normandie, Francie