Karukera rum Blanc & Silver 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

EAN	3760159470259
Kód produktu	RU017205

Tento lehký a výjimečně čistý bílý zemědělský rum (Rhum Agricole) představuje moderní interpretaci tradičních destilátů z karibského ostrova Guadeloupe a je navržen tak, aby přinesl maximální svěžest v přístupnější formě. Rum byl vyroben z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny pěstované na sopečných půdách ostrova a po destilaci v tradiční koloně prošel specifickým procesem zrání a stabilizace. Destilát odpočíval po dobu několika měsíců v nerezových tancích, kde byl pravidelně provzdušňován a pomalu redukován na výslednou sílu, což umožnilo přirozeným esencím třtiny dokonale se propojit a zjemnit bez jakéhokoli vlivu dubového dřeva. Na rozdíl od silnějších verzí z této palírny je tato edice Silver blanc vyladěna na příjemných 40 % alkoholu, což z ní činí neobyčejně elegantní, vyvážený a vysoce univerzální rum, který tvoří dokonalý a prémiový základ pro autentické karibské koktejly, zejména pro tradiční Ti' Punch. Stáčí se v křišťálově čisté podobě bez filtrace za studena a bez přidaného cukru v lahvi o objemu 0,7 litru.

Vůně: Velmi svěží, čistá a intenzivně rostlinná s jemným ovocným charakterem. Dominantní aroma čerstvě posekané cukrové třtiny a zelené trávy doprovází výrazná citrusová kůra, limetková šťáva, bílé květy, zelená jablka a velmi decentní, čistý závan mořské soli s nádechem bílého pepře.
Chuť: Jemná, lehká, podmanivě hladká a perfektně vyvážená. Počáteční přirozenou sladkost třtinové šťávy a sirupu doprovází svěží chuť zelených banánů, šťavnatého ananasu a grapefruitu, které se v ústech harmonicky prolínají s lehkými bylinnými tóny a jemnou mineralitou.
Závěr: Středně dlouhý, osvěžující a velmi čistý. Počáteční ovocná a třtinová sladkost pomalu ustupuje příjemnému, suchému závěru, ve kterém dominuje jemná stopa limetkové kůry, drceného anýzu a hřejivého bílého pepře.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Karukera rum Blanc & Silver 40%0.7l

Popis

Značka Karukera nese hluboký historický odkaz, který sahá až do doby před příchodem evropských objevitelů. Její název vychází z původního pojmenování ostrova Guadeloupe domorodými Kariby a v překladu znamená „ostrov krásných vod“. Moderní kapitola této značky se začala psát v roce 2005, kdy finanční ředitel a inženýr Grégoire Hayot spojil síly s Françoisem Longueteauem. Společně se rozhodli oživit starou značku ze sedmdesátých let a zaměřit se na povznesení místní produkce, zejména prostřednictvím inovativních a precizních postupů zrání karibských rumů. Samotná výroba destilátu je pevně spjata s nejstarší fungující palírnou na Guadeloupe, kterou je palírna Espérance založená již v roce 1895. Palírna se nachází v Basse-Terre na historickém panství Marquisat de Sainte-Marie, tedy přesně v místech, kde v listopadu roku 1493 poprvé přistál Kryštof Kolumbus. Toto unikátní hospodářství disponuje vlastní zemědělskou technikou, což umožňuje sklízet cukrovou třtinu v momentě její absolutní zralosti. Pro výrobu Karukery se využívají výhradně specifické odrůdy, z nichž nejznámější je modrá třtina (canne bleue) a červená třtina, které dodávají výslednému produktu jedinečný charakter. Výrobní proces si striktně zachovává charakteristiku tradičních zemědělských rumů, označovaných jako rhum agricole. Na rozdíl od běžných průmyslových rumů se nevyrábí z melasy, nýbrží z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny. Kvašení probíhá čistě řemeslnou cestou bez umělého regulování teploty po dobu 48 hodin. Následná destilace probíhá v tradiční koloně typu Savalle s osmadvaceti patry, ze které vytéká surový destilát o síle mezi 70 a 80 procenty alkoholu. Zatímco palírna dodává čistý řemeslný destilát, samotné zrání, míchání a staření probíhá v režii značky Karukera. Destilát odpočívá a dozrává v sudech z francouzského dubu, přičemž se využívají zejména sudy po koňaku, ale experimentuje se také se sudy po sherry nebo Sauternes. Tropické karibské klima proces staření výrazně urychluje a pomáhá rumu rozvinout jeho typický profil. Pro bílé rumy je příznačná plná chuť třtiny, zatímco starší ročníky získávají bohaté kořeněné tóny muškátového oříšku, hřebíčku a praženého kakaa, které značce vynesly řadu prestižních mezinárodních ocenění.

Hlavní parametry

Značka	Karukera
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Původ	Guadeloupe
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Rhumerie Karukera, Rue de Neuf Château, 97130 Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe, Francie