

Karukera rum Silver blanc 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3760159470259

Kód produktu

RU017205

Bohaté, mírně křídovité půdy severovýchodního Guadeloupe a Marie-Galante, známé jako Vertisols, zažívají v zimě intenzivní období sucha, což je ideální pro pěstování vysoce aromatické cukrové třtiny. Právě z tohoto pozoruhodného terroiru čerpá bílý zemědělský rum Karukera svou sladkost a jemnost ovocných vůní. Tato 40% verze je ideální do koktejlů.

Tyto rumy se vyrábějí výhradně ze šťávy z cukrové třtiny neboli vesou a zachovávají si silnější chuť cukrové třtiny, mají jemnější květinové aroma a jsou obecně dražší než rumy vyrobené z melasy. Zákony tam také poměrně přísně regulují výrobu rumu. Rhum agricole se destiluje v kotlíkových destilačních přístrojích, sudech menších než 650 litrů, ve kterých dříve stácel koňak, víno, bourbon nebo skotská whisky. Šťáva z cukrové třtiny musí být čerstvá, tj. musí být spotřebována nejpozději šest měsíců po sklizni. Některé rumy vyrobené tímto způsobem jsou lehké a silné, zatímco jiné, které byly skladovány v sudech, jsou tmavé a výrazně aromatické. Paille je rum vyrobený na těchto ostrovech, který byl skladován v sudech kratší dobu a získal zlatou barvu – rozlišují se rumy Vieux a Hors d'Age. Nejlepší jsou rumy zvané Millesime, neboli rumy z konkrétních ročníků, kde rok sklizně označuje rok, kdy byly rumy přeloženy z menších sudů do větších, aby zrály pomaleji.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Karukera rum Silver blanc 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Pro francouzsky mluvící oblasti jsou typické takzvané zemědělské rumy, vyráběné přímo z cukerné šťávy a ne až ze zbytkové melasy (tzv. „rhum agricole“). Tyto rumy si uchovávají ve větší míře původní chuť cukrové třtiny, jde například o rumy z Martiniku či Guadeloupe. Romy pocházející z tohoto francouzského departmentu se vyznačují vysokou kvalitou a státní kontrolou výroby. Palírna, kde se rum přímo vyrábí, se jmenuje Esperance a nachází se na ostrůvku KARUKERA, kde v roce 1493 přistál Kryštof Kolumbus. Vyrábí se zde především Rhum Agricole. Zbylý detilát se uchovává ve skladech, kde karibské klima urychluje zrání rumu a zároveň mu umožňuje plně rozvinout jeho jemná aroma. Know how několika generací, přísné výrobní i výstupní kontroly garantují kvalitu a autenticitu tohoto rumu. Karukera je výrobcem agricole rumu z Guadeloupe. Karukera je původní arawacký (karibský indický) název pro Guadeloupe. Domovinou rumu je tedy karibský ostrov Guadeloupe, jehož předkolumbovský název byl Karukera. Panství Marquisat de Sainte-Marie, na stejném místě, kde v listopadu 1493 přistál Kryštof Kolumbus, vyrábí rum nejméně od roku 1895. Nejstarší rumárna na ostrově, Espérance, vyrábí rum z čerstvé cukrové třtiny pěstované na stejném 70hektarovém panství. Rum má 62, 55, 50 nebo 40 procent alkoholu a dle potřeby se lahvuje. Rumárna dostala nový život, když se dostala do kontaktu se slavnými producenty Calvadosu, rodinou Drouinů v Normandii, kteří měli rozsáhlé zkušenosti se zráním alkoholu v sudech a jeho výběrem pro míchání. Kvalita a popularita rumu, zejména starších a prestižnějších ročníkových rumů, dramaticky vzrostla. Pod vedením Guillaumea Drouina, majitele panství Coeur de Lion, kde se calvados vyrábí, byl vyroben nový rum Karukera, který se vyráběl pouze z cukrové třtiny Blue Cane z Barbadosu, pojmenované podle modravé pryskyřice rostliny. Tato odrůda cukrové třtiny se dokonale přizpůsobila polím panství Sainte-Marie.

Hlavní parametry

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

LMIV & Doplnkové parametry

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