# Naga rum Pearl of Jakarta Triple Barrel panák 42.7% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru




| | |
|---|---|
| Kód produktu | BARR0405 |

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 objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Naga rum Pearl of Jakarta Triple Barrel panák 42.7% 0.02l



## Popis

Rum pocházející z Indonésie, který překvapí dokonalou rovnováhou mezi aroma a chutí. Vyrábí se z melasy, pomalou fermentací, do které se postupně přidávají červené sladové kvasnice. Barva: Hluboká, zářivá jantarová. Vůně: Komplexní a lákavá, s kyticí sušeného ovoce, kořeněnými tóny a výrazným nádechem třešňového dřeva. Chuť: Vícevrstvá a bohatá, se symfonií sušeného ovoce, nádechem koření a výraznou, ale zároveň jemnou ovocnou sladkostí odvozenou od třešňového dřeva. Dokončení: Dlouhé a teplé, s dokonalou harmonií kořeněných a ovocných prvků, které vrcholí v přetrvávající exotické vůni. Naga Pearl of Jakarta se výborně vychutnává čistá, abyste plně ocenili její komplexní škálu chutí. Vyniká také v sofistikovaných koktejlech, kterým dodává exotický a hluboký rozměr. Tento arak není jen nápoj, ale skutečný smyslový zážitek, který odráží umění a tradici výroby lihovin v Indonésii. Naga Pearl of Jakarta Triple Cask Aged Small Batch je pozoruhodný arak, který se vyznačuje jedinečnou výrobní metodou. Vyrábí se z melasy z cukrové třtiny a po destilaci prochází třístupňovým procesem zrání, který mu dodává charakteristický profil. Nejprve arak zraje v sudech po bourbonu, což mu dodává robustní vanilkové tóny. Poté zraje v teakových sudech, což mu dodává lehkou dřevitou texturu. Konečná úprava v sudech z třešňového dřeva tento arak zjemňuje ovocnými a kořeněnými tóny a exotickými vůněmi. Toto pečlivé zrání v sudech dodává Naga Pearl of Jakarta výjimečnou hloubku a komplexnost. Použití třešňového dřeva pro konečnou úpravu je obzvláště neobvyklé a významně přispívá k jedinečným chuťovým nuancím tohoto arak. Destilace rumu probíhá v severní části ostrova Java podle autentických asijských technik. Výsledný rum je směsí dvou destilácii- tradiční kotlíkové a sloupcové. Následně rum stárne v sudech z teakového dřeva, později v dubových sudech po bourbonu. Výsledkem je jedinečný rum oceňován znalci a milovníky rumu.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Naga |
| Druh | poctivý třtinový Rum |
| Detail | zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech |
| Charakter | ovocný |
| Přívlastek | Small batch |
| Původ | Indonésie |
| Zrání | v dubových sudech, ex-Bourbon, teakové sudy, sudy z třešňového dřeva |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |
| Alkohol ABV | 42,70 % |

## 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 |
| EU & výrobce | DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika |
| Výrobce | Spirits Corner, 22 AV de l Epinette, 33500 Libourne, Francie |