Quorhum rum 9 Aňos Solera se skleničkami 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

EAN	7466871100011
Kód produktu	RU001049

Tento moderní prémiový rum z Dominikánské republiky představuje skvělý vstupní bod do uznávané řady Quorhum, za jejímž zrodem stojí renomovaná společnost Oliver & Oliver. Příběh značky je hluboce spjat s kubánskou tradicí 19. století, kterou rodina výrobců úspěšně přenesla do dominikánských podmínek. Konkrétně tato devítiletá edice byla blended a stařena pod taktovkou Nancy Garcii de Blanc, manželky zakladatele novodobé historie palírny, což celé produktové linii dodává osobitý, charakteristicky jemný a vyvážený styl. Rum se vyrábí z lokální cukrové třtiny kombinací tradiční kotlíkové destilace a zraje uznávanou metodou solera v sudech po americkém bourbonu, což mu dodává nečekanou komplexnost na to, že jde o nejmladšího zástupce klasické řady. Prezentován je v dárkovém balení se dvěma elegantními degustačními sklenicemi, má obsah alkoholu 40 % a plní se do lahví o objemu 0,7 litru.

Vůně: Lehká, hřejivá a příjemně dřevitá. Dominují v ní tóny sladkého karamelu, hnědého třtinového cukru a jemné vanilky, které v pozadí doplňuje decentní nádech citrusové kůry, lučních květů a čerstvě ožehnutého dubového sudu.

Chuť: Mírně sladká, kulatá a velmi přístupná. Hlavní roli hraje lahodný med, rozinky a krémová stopa toffee, které doprovází jemná pikantnost exotického koření a harmonicky integrovaný podtón balzamického dřeva.

Závěr: Středně dlouhý, hřejivý a elegantní. Sladké tóny medu a zralého ovoce pozvolna ustupují jemně suchému, dřevitému charakteru s přetrvávající stopou vanilkového lusku a jemného koření.

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

Quorhum rum 9 Aňos Solera se skleničkami 40%0.7l

Popis

Značka rumů Quorhum představuje prémetnou řadu dominikánských rumů, za jejímž vznikem stojí renomovaná společnost Oliver & Oliver. Tento rodinný podnik s hlubokými kubánskými kořeny se v průběhu let vyprofiloval v jednoho z nejvýznamnějších nezávislých lahvovatelů a tvůrců rumu v Karibiku. Příběh celé společnosti se začal psát na Kubě v devatenáctém století, avšak kvůli tamním politickým změnám a revoluci byla rodina nucena zemi opustit. Nové útočiště a ideální podmínky pro pokračování své tradice našli potomci zakladatelů právě v Dominikánské republice, konkrétně v oblasti Santo Domingo, kde v devadesátých letech dvacátého století obnovili rodinné řemeslo. Palírna a zázemí společnosti Oliver & Oliver fungují na velmi specifickém konceptu, který se liší od klasických obřích průmyslových lihovarů. Společnost sama netřídí cukrovou třtinu ani neprovozuje masivní prvotní destilaci ve velkém měřítku. Místo toho nakupuje pečlivě vybrané, vysoce kvalitní surové destiláty z různých částí Karibiku a Střední Ameriky, které následně v dospívajících skladech v Dominikánské republice sama míchá, staří a formuje do výsledné podoby. Tento přístup jim dává obrovskou svobodu, protože se nemusí vázat na produkci jedné jediné destilační kolony, ale mohou si vybírat ty nejlepší dostupné základy pro své specifické receptury. Klíčovým tajemstvím výjimečnosti rumů Quorhum je využívání tradičního systému Solera, který v palírně dovedli k dokonalosti. V tomto procesu zrání se používají sudy z amerického a francouzského dubu, v nichž dříve odpočíval bourbon nebo prémiová vína. Systém Solera spočívá v postupném promíchávání rumů různého stáří, kdy se mladší destiláty postupně stěhují do sudů se staršími ročníky. Výsledný charakter rumu Quorhum tak kombinuje svěžest mladých lihovin s hlubokou komplexností, dřevitostí a jemností těch nejstarších složek, které v sudech zrály i několik desítek let. Samotná řada Quorhum je navržena tak, aby v sobě snoubila moderní trendy s klasickou těžší chutí tradičních kubánských rumů. Výsledný profil těchto rumů je charakteristický svou plností, ve které dominují tóny balzamika, tmavého karamelu, exotického koření, sušeného ovoce a kvalitního tabáku. Palírna Oliver & Oliver si zakládá na tom, že každé plnění z řady Quorhum prochází přísnou kontrolou hlavního mistra blenderu, což zajišťuje, že si rumy i přes odlišnosti jednotlivých šarží uchovávají svůj typický aristokratický charakter a mimořádně hladký závěr.

Hlavní parametry

Značka	Quorhum
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	9 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon
Výroba	Pot Still, zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika