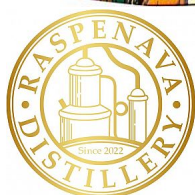


Raspenava slivovice Rýdzi & Plum 48%0.5l

» Pálenky » Ovocné



EAN

8594212620016

Kód produktu

RAS00005

Rýdzi Slivovice je poctou tradičním švestkovým destilátům, ale v moderním a výjimečně čistém pojetí. Vyrábí se z pečlivě vybraných plodů z Jičínska a jihu Čech, které jsou známé svou intenzivní chutí a aromatem. Vůně je hluboká, s tóny zralých i sušených švestek, které doplňuje jemná stopa medu. Na patře se rozvíjí plná chuť s lehkým peckovým závěrem a nádechem mentolu. Každý doušek je harmonicky vyvážený, hladký a dlouhý, bez přehnané ostrosti. Tato 48% varianta je skutečným sběratelským kouskem – silná, ale elegantní, dokonale vyvážená a autenticky česká.

Raspenava Slivovice Rýdzi je vyráběna výhradně z plně vyzrálých švestek a prochází vícenásobnou destilací, která zachovává bohaté aroma ovoce. V chuti se mísí tóny sladkých i lehce sušených plodů s jemnou medovou linkou, která dodává destilátu noblesu a vyváženost. Vyšší obsah alkoholu zdůrazňuje charakter švestky a přináší dlouhý, hřejivý dozvuk. Destilát je určen pro skutečné znalce, kteří ocení čistotu, poctivost a sílu tradiční české pálenky.

Vůně: Má intenzivní a čisté aroma zralých švestek. Vůně je popisována jako nádherná a tradiční, s jemnými, nenápadnými tóny pecek v pozadí.

Chuť: V chuti se snoubí charakter čerstvých zralých plodů s jemnými tóny sušených švestek, které jsou medově sladké. Tento destilát představuje vrchol tradičních českých pálenek díky své vyváženosti a poctivému zpracování výhradně z českého ovoce.

Závěr: Závěr je typicky hřejivý, čistý a poskytuje trvalý chuťový zážitek. Díky vyššímu obsahu alkoholu (48 %) má destilát pevnou strukturu a výrazný charakter.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned
na cestě 60,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Raspenava slivovice Rýdži & Plum 48%0.5l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Ovocné destiláty Raspenava distillery jsou výjimečné. Všechno jejich ovoce pochází od dobře prověřených pěstitelů. Kladou důraz na celý výrobní proces, zejména však na proces fermentace a následnou troj až čtyřnásobnou destilaci. Jejich vizí je výroba vysoce kvalitních, lahodných a také netradičních destilátů, které neobsahují žádná přidaná barviva, aroma či dochucovadla. V popředí těchto výrobků stojí čistá chuť kvalitního ovoce, které nám naše matka Země dopřála sklídit a zpracovat. Filozofie „Rýdži“ zaručuje, že každý doušek odráží poctivost řemesla i charakter českého ovoce. V roce 2021 v podhůří Jizerských bučin vznikla myšlenka založit destilérii v obci Raspenava, která by z plodů naší země vytvářela destiláty pro potěchu chutí našich zákazníků. Značka Raspenava Distillery je známá svou důsledností a respektem k surovinám. Každá jejich pálenka vzniká ručně, z lokálního ovoce a v malém množství. Řada „Rýdži“ představuje jejich hlavní filozofii – propojit poctivé české řemeslo, čistotu přírody a moderní vizuální styl, který dává destilátům světovou úroveň. V roce 2022 bylo instalováno destilační zařízení vyrobené Kovodělem Janča s.r.o. a začal se psát příběh RASPENAVA DISTILLERY s.r.o. Popis destilační kolony: Elektrický kotel o objemu 300 litrů. Výška technologie 3600 mm. První dvě patra upravený dle Chambered still. Druhá dvě patra klasická kolonová s deflegmátorem a dvěma katalyzátory. Tato technologie zásadně ovlivňuje kvalitu, čistotu a silnější aroma ovocné pálenky a rumu. Vizí je pálit kvalitní pálenky a třtinové rumy o nejvyšší kvalitě, bez aromatických dochucovadel, tedy v 100% přírodní kvalitě. Zároveň se stát lihovarem, který bude pro našeho zákazníka jistotou kvalitních produktů. Koupí destilátu z výroby Raspenava Distillery s.r.o. se vám do rukou dostává 100% přírodní produkt.

Hlavní parametry

Značka	Raspenava Distillery
Druh	Slivovice
Barva	průzračná
Příchuť	Švestky
Charakter	ovocný
Alkohol ABV	48,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Výrobce	Raspenava Distillery s.r.o. Nádražní 101, 464 01 Raspenava, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.