Rum Tabu Premium panák 40%0.70l

» Třtinové pálenky na baru



Kód produktu	BARR0820

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 pro Vás připraveno

Rum Tabu Premium panák 40%0.70l

» Třtinové pálenky na baru

Popis

Ron Tabú Premium je tradiční tmavý rum z Dominikánské republiky, nikoli gin. Charakterizuje ho spíše suchý, hutný a těžší chuťový profil, ve kterém jasně dominuje autentická stopa cukrové třtiny bez umělé přeslazenosti. V jeho vůni se prolínají tóny kontinentálního ovoce, ořechů, skořice a sladké vanilky. Na patře se tato kompozice projevuje plným tělem s jemně nahořklým nádechem třtiny, který doplňují tóny karamelu, dřeva a mandlí. Závěr je dlouhotrvající, hřejivý a mírně suchý, což z něj dělá skvělý destilát jak pro samostatné popíjení, tak pro přípravu poctivých koktejlů, jako je například klasické Cuba Libre. Tento rum vyrábí španělská společnost Teichenné, která však jeho produkci pevně zakotvila v karibské domovině. Základní surovinou je vysoce kvalitní melasa z místní dominikánské cukrové třtiny, která prochází procesem fermentace a následné destilace (obvykle v kolonových systémech). Klíčový charakter a svou tmavě zlatou až jantarovou barvu získává destilát během zrání, které probíhá po dobu 3 až 4 let v sudech z amerického dubu v horkém tropickém klimatu. Na celý proces staření dohlížejí zkušení palírníci, kteří ručně vybírají ty nejlepší sudy k finálnímu lahvování s obsahem 40 % alkoholu.

LMIV & Doplňkové parametry

Výrobce	Teichenne S.A.España