

Tanduay rum 10y Reserve 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové



EAN

4800220652050

Kód produktu

RU002670

Rum Tanduary má své kořeny na Filipínách, kde vulkanická půda a tropické klima vytvářejí ideální podmínky pro pěstování prvotřídních odrůd cukrové třtiny. Tyto skvělé rumy jsou výsledkem vynikajících podmínek a unikátní receptury. Ta zůstává jedním z nejlépe střežených tajemství Asie. Zajímavé vydání z Tanduary na Filipínách, vyzrálé po celých 10 let v dubových sudech nejdříve v nových a poté v sudech ex-bourbon a to v tropickém prostředí filipínského ostrova. Po minimálně deseti letech zrání v dubových sudech, uložených v tropických ostrovech Filipín, tento rum získal příjemnou chuť sušeného zralého ovoce, karamelu a vanilky. Je nesmírně ovocný, se sladkou vanilkou a lehce opraženými oříšky. Tanduary 10letý rum je ideální pro pomalé popíjení samotný, nebo pro přidání nové dimenze vašim oblíbeným prémiovým koktejlům.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Tanduay rum 10y Reserve 40%0.7l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Původ palírny Tanduary sahá až k palírně v Hagonoy v Bulacan, kterou původně vlastnil Elías Menchatorre. V roce 1856 palírnu získal Valentín Teus e Yrisarry a začlenil ji do společnosti Yncchausti y Compañía. Ačkoli palírna Hagonoy již v době akvizice fungovala, Yncchausti y Compañía se rozhodla použít jako datum založení palírny své vlastní datum (1854). O šest let později byla na Isla de Tanduary (od té doby připojené k městu) postavena rektifikační linka, která hraničí s manilskými čtvrtěmi Quiapo a San Miguel, a stala se tak původní palírnou Tanduary. Dodnes je na každé lahvi Tanduary erb rodiny Yncchausti. Rané produkty obou palíren nemají žádné zaznamenané značky ani charakteristické etikety a pravděpodobně se prodávaly pod generickými názvy: „aguardiente“ (španělsky ohnivá voda), „tubâ“ (palmové víno) a „ron“ (španělsky rum). Jiné záznamy o raných palírnách uvádějí svůj rum jednoduše jako „ron de destilería de Hagonoy y Tanduary“ (doslova „rum z palírny Hagonoy a Tanduary“). V roce 1900 se výroba přesunula do manilské palírny. Ve 30. letech 20. století se rum, který vyráběla, stal označením Tanduary Rhum a byl přebalen do menších skleněných lahví o objemu 375 ml a 750 ml, čímž nahradil 10galonové damajuanas (demižony). V letech 1934 a 1935 získala společnost Elizalde & Company, nová společnost založená vnuky Joaquína Marcelína Elizalde e Yrisarryho (jednoho z původních menšinových partnerů společnosti Yncchausti y Compañía), některá významná obchodní aktiva společnosti Yncchausti & Compañía, včetně palírny Tanduary.[3] poté, co se Manuel de Yncchausti zbavil klíčových aktiv společnosti Yncchausti y Compañía. V rámci skupiny Elizalde palírna Tanduary úspěšně fungovala pod obchodním názvem Tanduary Distillery, Inc. a vyráběla kvalitní rum a další destiláty pro domácí i mezinárodní trhy. Dne 18. května 1988 získala společnost Twin Ace Holdings Corporation, vlastněná Luciím Tanem, od společnosti Elizalde & Company, Inc. ochrannou známku Tanduary a související aktiva palírny Tanduary Distillery, Inc. Nové vedení zahájilo program modernizace a rozšíření závodu, který zvýšil výrobní kapacitu palírny téměř 50krát. Dne 30. července 1999 společnost Twin Ace Holdings změnila svůj název na Tanduary Distillers, Inc. Kromě rumu vyrábí Tanduary Distillers, Inc. také gin, vodku, brandy a whisky.

Hlavní parametry

Značka	Tanduary
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Filipíny
Zrání	10 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
EU Distributor	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	Tanduary Distillers, Inc. - Quiapo District, 348 J. Nepomuceno St San Miguel, Quiapo, Manila, 1001 Metro Manila, Filipíny
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.