

Velvet mandlový Rýdži & Karibský rum 34%0.70l

» Pálenky » Třtinové



EAN

8594212620573

Kód produktu

RAS20600

Představte si hedvábně jemný dotek Karibiku, který se snoubí s podmanivou sladkostí mandlí.

Ryzí Mandlový Velvet je výjimečný likér, který posouvá hranice tradičních elixírů a přináší do světa ochucených destilátů zcela nový zážitek. Základem tohoto unikátního blendu je pečlivě vybraný bílý karibský rum, který tekutině propůjčuje nezaměnitelnou jiskru, lehkost a exotický charakter, na nějž plynule navazují bohaté oříškové tóny.

Barva: Křišťálově čistá a čirá. Dokazuje poctivost výroby bez použití jakýchkoliv zbytečných umělých barviv, čímž dává vyniknout čistotě samotného destilátu.

Vůně: Intenzivní, svůdná a hřejivá. Ve skleničce dominují ušlechtilé tóny sladkého marcipánu a čerstvě pražených mandlí, které jsou zlehka podkresleny přirozenou, svěží nasládlostí cukrové třtiny.

Chuť: Skutečně "velvetová" – plná, hladká a sametově jemná. Na patře se okamžitě rozvine bohatá, dezertní chuť mandlí. Díky poctivé síle 34 % alkoholu si však likér zachovává příjemně hřejivý a strukturovaný charakter rumového základu, který dokonale balancuje celkovou sladkost. Závěr je dlouhý, jemně vanilkový a velmi elegantní.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Velvet mandlový Rýdzi & Karibský rum 34%0.70l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Sofistikované spojení surovin a prémiový design Ryzí Mandlový Velvet není jen dalším sladkým likérem, je to ukázka precizní řemeslné práce. Využití kvalitního bílého karibského rumu namísto běžného neutrálního lihu dává tomuto nápoji nevídanou hloubku. Je ideální volbou pro ty, kteří hledají ušlechtilou alternativu k tradičním tmavým rumovým elixírům. Perfektně si ho vychutnáte čistý při pokojové teplotě, na větší kostce ledu, ale skvěle zafunguje i jako inovativní složka v prémiových koktejlech. Vysokou úroveň samotného likéru podtrhuje jeho balení. Těžká skleněná lahev s masivním dnem, poctivý dřevěný uzávěr a vizuálně poutavá růžovo-fialová etiketa se zlatou ražbou vytvářejí dokonalý dárkový artikl s mimořádnou atraktivitou na prodejní polici (tzv. shelf appeal). Estetika lahví této značky je natolik propracovaná, že v roce 2024 získala designová řada etiket palírný prestižní mezinárodní ocenění WorldStar Packaging Award. Raspenava Distillery: Severočeská hvězda řemeslné destilace Za tímto skvostem stojí mladá, avšak mimořádně progresivní Raspenava Distillery. Palírna byla založena v roce 2021 v podhůří Jizerských hor (ve Frýdlantském výběžku) vizionářem a milovníkem rumů Miroslavem Rýdzim. Od samého počátku se řídí striktní a nekompromisní filozofií: 100% přírodní kvalita bez jakýchkoliv umělých aromat, dochucovadel a podvodů na zákazníkov. Inovativní technologie: Srdcem palírný je unikátní čtyřstupňová destilační kolona s deflegmátorem a dvojitým katalyzátorem, která byla vyrobena na míru. Toto sofistikované zařízení umožňuje naprosto precizní oddělení nežádoucích látek, díky čemuž jsou destiláty z Raspenavy pověstné svou extrémní jemností a čistotou. Mistrovství a experimenty: Ačkoliv se Raspenava proslavila svými špičkovými tradičními pálenkami (jejich Hruškovice například drží titul Regionální potravina Libereckého kraje), Mirek Rýdzi je velkým inovátorem. Nebojí se propojovat lokální řemeslo se světovými trendy, experimentuje s netradičním dřevem (zrání v sudech po koňaku či portském víně) a mistrně míchá exotické suroviny – přesně jako v případě tohoto prémiového spojení karibského rumu a mandlí.

Hlavní parametry

Značka	Velvet mandlový
Druh	likér na bázi destilátu z cukrové třtiny
Detail	ochucený třtinový destilát
Původ	Dominikana
Příchuť	Mandle
Alkohol ABV	34,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, přírodní aroma
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.