Zacapa Heavenly Cask la Pasion panák 40% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru



Kód produktu	BARR0670

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
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Zacapa Heavenly Cask la Pasion panák 40% 0.02l

» Třtinové pálenky na baru

Popis

Poslední kousek z luxusní čtyřdílné skládačky zvané „nebeské sudy ”. Master Blenderka Lorena Vazquez stvořila mistrný blend rumů starých starých 6 až 24 let, který byl dotažený k dokonalosti v sudech Pedro Ximenéz. Ron Zacapa La Pasión Heavenly Cask Collection, tekuté nebe koncentrované v lahvi guatemalského rumu. Rum získal v sudech charakteristickou sladkost. Stejně jako je krajina plná krásných květin, rostlin a barevných motýlů, nabízí i tento rum nepřeberné množství chutí. Švestky, rozinky, datle a bohatá vanilka spolu s tóny kávy a čokolády tvoří bohatství chutí. Ron Zacapa La Pasión Heavenly Cask Collection je příjemný rum s dokonalou rovnováhou neformálního nádechu, chuti a vůně. S tóny červených bobulí, pekanových ořechů a plodin, které bujně rostou v krajině Guatemaly. Značka Zacapa je poměrně mladá (vznikla v roce 1976). Přesto si vydobila na rumové scéně významné postavení. Rumy jsou destilované z fermentovaného čistého panenského sirupu cukrové třtiny a zrají systémem Solera v nadmořské výšce 2 333 metrů v různých typech sudů. Edice Ron Zacapa Heavenly Cask je pocta klasické lahvi Zacapa 23 a zaměřuje se na zkrocení chutí z různých sudů tak, aby si je užil každý milovník značky. Každé vydání edice zraje v jiném typu sudů – v dubových sudech po whisky, ve vypálených dubových sudech po whisky, v sudech po Oloroso Sherry a v sudech po Pedro Ximenez. Ron Zacapa La Pasión Heavenly Cask Collection je posledním limitovanou edicí z kolekce. Rumy z edice Heavenly Cask dělá výjimečnými místo zrání. Nikde jinde nepanují tak specifické podmínky, jako ve vysoké nadmořské výšce, kde jsou uložené nejcennější nebeské soudky (heavenly casks). Master Blenderka rumu Zacapa Lorena Vasquez umí dokonale vystihnout duši Guatemaly s použitím rafinovaného procesu zrání. Rumy Ron Zacapa Centario - jejich historie sahá až do roku 1976, kdy byla destilerie založena ve městě Zacapa, nacházející se na východě Guatemaly 229 m.n.m.Výroba rumů začíná na plantážích cukrové třtiny. Plantáže rumů Zacapa Centario se nacházejí na jihozápadě Guatemaly v nadmořské výšce 350 m. Destilerie se chlubí, že jejich plantáže jsou pro produkci curkové třtiny na nejlepším místě na světě, díky kombinaci mikroklima, půdy a teploty. Na rozdíl od ostatních výrobců rumů, kteří pro destilaci používají melasu, což je zbytkový produkt při výrobě cukru, destilerie Zacapa používá tzv. panenský sirup (Virgin sugar cane honey), tedy primární výrobek při zpracování cukrové třtiny. Výroba špičkových rumů Zacapa Centenario - když přijde čas na kvašení, destilerie používá vlastní kmen kvasinek získaných z ananasu: Saccharomyces cerevisiae. Tyto kvasinky produkují specifické aroma typické pro rumy Zacapa Centario. Kvašení probíhá pomalu, jelikož kvasinky potřebují čas pro práci ke kýženému výsledku. V místě "The House Above the Clouds"" (v překladu dům nad mraky), ve výšce 2.333 n.m dochází ke zrání destilátů. Zde pomalým zráním získavají rumy Zacapa Centario svoje jedinečné vlastnosti. V horách nižší průměrná teplota 16,66 °C zpomaluje zrání a řidší vzduch a nižší atmosférický tlak napomáhá zintenzivnit chuť z dubových sudů. Jakmile jsou sudy na místě v ""The House Above the Clouds"", začíná složitý jemně vyvážený proces zrání. Destilerie používá jedinečný způsob zvaný ""Sistema Solera"", převzatý ze zrání Sherry. Blendování rumů - u destilerie Zacapa je sistema solera používána pro míchání (neboli blendování) rumů různého stáří v sudech, kde dříve zrály robustní americké whiskey, jemné sherry a delikátní vína Pedro Ximenez. Každá kapka rumu zde prochází každým tipem sudu, takže se každý z nich podělí o své aroma a chuť z čehož vzniká rum výjimečné kvality. Na celý tento proces dohlíží Master Blender, jedna ze 3 žen, které v potravinářském průmyslu dosáhly této pozice, Lorena Vásquezová.

Hlavní parametry

Značka	Zacapa
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Původ	Guatemala
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Balení	dárkové, krabička & tuba
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny, barvivo: karamel (E150d)
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo