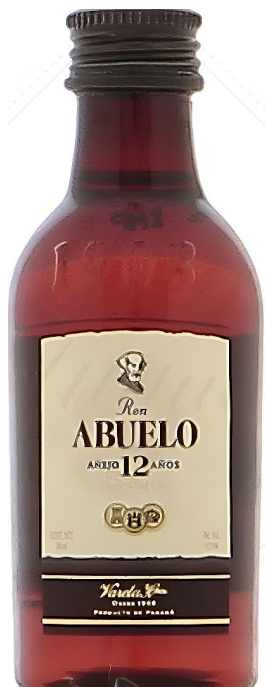


Abuelo „ Añejo 12 años ” panamský rum 40% vol. 0.05 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

7451101210233

Kód produktu

RU010409

Abuelo dvanáctiletý je výsledkem dlouhého zrání v pečlivě vybraných dubových sudech. Díky tomuto procesu získává svůj charakteristický profil, ve kterém se snoubí sladké tóny karamelu a vanilky s jemným dotekem dřeva. Každý doušek je vyvážený a přináší bohatý chuťový zážitek. Miniatura umožňuje vyzkoušet tento prémiový rum i v menším množství. Je vhodná pro ochutnávku, degustaci nebo jako drobný doplněk k domácí sbírce rumů. Díky praktickému balení se snadno skladuje i převáží.

Rum Abuelo dvanáctiletý je panamský rum, který se vyznačuje bohatou a vyváženou chutí. Zraje dlouhou dobu v dubových sudech, kde získává charakteristické tóny karamelu, vanilky a dřeva. Jeho chuť je jemná a harmonická, s delším závěrem, který potěší milovníky kvalitních rumů. Miniatura v praktickém balení nabízí možnost vyzkoušet autentickou chuť rumu Abuelo v menším množství. Tento rum je vhodný pro klidné vychutnání a ocení jej jak znalci, tak i ti, kteří se s rummy teprve seznamují.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Abuelo „ Añejo 12 años ” panamský rum 40% vol. 0.05 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Pod tropickým sluncem ve speciálních barelech zraje až ke konečné dokonalosti. Tento produkt je vyráběn za pomoci nejlepší tradice a zkušeností rodiny Varela. Jeho charakter, jemnost a komplexnost dávají zadostiučinění i náročným znalcům s vytríbenou chutí. Ron Abuelo Añejo 12 Años je kvalitní prémiový rum z Panamy, vyráběný zavedenou palírnou Varela Hermanos. Od roku 1908 se tento rodinný podnik věnuje výrobě rumu a nyní je jednou z nejuznávanějších palíren ve Střední Americe. S dvanáctiletým Añejem představuje Ron Abuelo lahvování, které jedinečným způsobem kombinuje řemeslné zpracování, trpělivost a tropický terroir. Při jeho výrobě se používá pouze vlastní šťáva z cukrové třtiny a melasa, fermentuje se tradičními metodami a destiluje se v moderních kolonových destilačních přístrojích. Rum poté zraje nejméně 12 let v pečlivě vybraných dubových sudech, z nichž většina dřívě obsahovala bourbon. Toto prodloužené zrání v tropickém klimatu Panamy zajišťuje intenzivní škálu vůní a dokonalou rovnováhu mezi sladkostí, kořením a dřevitými tóny. Ron Abuelo 12 Años je hladký, elegantní a komplexní, což z něj činí potěšení jak pro začátečníky, tak pro zkušené znalce rumu. Ron Abuelo Añejo 12 Años je vyjádřením panamské rumové tradice a ztělesňuje filozofii rodiny Varela, která spočívá v vytváření skutečné kvality s využitím času a trpělivosti. Značka Abuelo pochází z Panamy a její historie sahá na začátek dvacátého století. Palírna Varela Hermanos, která za značkou stojí, patří mezi nejvýznamnější producenty rumu v regionu. Výroba je založena na vlastní pěstované cukrové třtině a pečlivém výběru sudů. To zajišťuje konzistenci, kvalitu a autentičnost, díky nimž si romy Abuelo získaly uznání po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Abuelo
Druh	pocivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Panama
Zrání	12 let, dubové sudy, ex-Bourbon
Objem	50 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev, miniatuurka

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát, barvivo: karamel
Výrobce	Varela Vihnos S.A., Urbanización San Cristóbal, Vía Domingo Díaz, Ciudad de Panamá, Panama
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.