Karukera „ Blanc L'Intense Intense & Cask Strength ” Guadeloupe rum 60.3% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

EAN	3760159470037
Kód produktu	RU017203

Tento mimořádně silný a rafinovaný bílý zemědělský rum (Rhum Agricole) z karibského ostrova Guadeloupe představuje absolutní vrchol v kategorii čistých třtinových destilátů palírny Esperance. Vyrábí se exkluzivně z čerstvé šťávy jediné prémiové odrůdy cukrové třtiny, známé jako „Blue Cane“ (Modrá třtina), která je sklízena v optimálním bodě zralosti a okamžitě lisována, aby si uchovala své unikátní vlastnosti. Po destilaci v tradiční koloně zůstává rum po dobu devíti až dvanácti měsíců v nerezových tancích, kde prochází pomalým a pečlivým procesem postupného ředění a provzdušňování, což umožňuje dokonalé propojení aromatických složek a zjemnění textury. Výsledkem je neobyčejně intenzivní, komplexní a autentický chuťový zážitek v silné sudové verzi 60,3 % alkoholu, která je uložena v elegantní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Velmi intenzivní, průrazná a koncentrovaná s dominantním charakterem čerstvé třtiny. Výrazné aroma čerstvě vylisované třtinové šťávy, posekané zelené trávy a citrusové kůry doplňují jemné zemité a olejovité tóny, ananas, bílý pepř a nádech mořské minerality.
Chuť: Robustní, hřejivá a překvapivě krémová vzhledem k vysokému obsahu alkoholu. Exploze sladké chuti cukrové třtiny je doprovázena svěžím limetkovým zbytkem, zeleným banánem, hřebíčkem a jemnou bylinnou hořkostí, která vytváří dokonale harmonickou texturu.
Závěr: Dlouhý, čistý a intenzivně hřejivý. Počáteční třtinová sladkost a citrusová šťavnatost plynule ustupují dlouhotrvající stopě suchého exotického koření, drceného pepře a jemných minerálních tónů, které v ústech zanechávají silný, elegantní dojem.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Karukera „ Blanc L'Intense Intense & Cask Strength ” Guadeloupe rum 60.3% vol. 0.70 l

Popis

Značka Karukera nese hluboký historický odkaz, který sahá až do doby před příchodem evropských objevitelů. Její název vychází z původního pojmenování ostrova Guadeloupe domorodými Kariby a v překladu znamená „ostrov krásných vod“. Moderní kapitola této značky se začala psát v roce 2005, kdy finanční ředitel a inženýr Grégoire Hayot spojil síly s Françoisem Longueteauem. Společně se rozhodli oživit starou značku ze sedmdesátých let a zaměřit se na povznesení místní produkce, zejména prostřednictvím inovativních a precizních postupů zrání karibských rumů. Samotná výroba destilátu je pevně spjata s nejstarší fungující palírnou na Guadeloupe, kterou je palírna Espérance založená již v roce 1895. Palírna se nachází v Basse-Terre na historickém panství Marquisat de Sainte-Marie, tedy přesně v místech, kde v listopadu roku 1493 poprvé přistál Kryštof Kolumbus. Toto unikátní hospodářství disponuje vlastní zemědělskou technikou, což umožňuje sklízet cukrovou třtinu v momentě její absolutní zralosti. Pro výrobu Karukery se využívají výhradně specifické odrůdy, z nichž nejznámější je modrá třtina (canne bleue) a červená třtina, které dodávají výslednému produktu jedinečný charakter. Výrobní proces si striktně zachovává charakteristiku tradičních zemědělských rumů, označovaných jako rhum agricole. Na rozdíl od běžných průmyslových rumů se nevyrábí z melasy, nýbrží z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny. Kvašení probíhá čistě řemeslnou cestou bez umělého regulování teploty po dobu 48 hodin. Následná destilace probíhá v tradiční koloně typu Savalle s osmadvaceti patry, ze které vytéká surový destilát o síle mezi 70 a 80 procenty alkoholu. Zatímco palírna dodává čistý řemeslný destilát, samotné zrání, míchání a staření probíhá v režii značky Karukera. Destilát odpočívá a dozrává v sudech z francouzského dubu, přičemž se využívají zejména sudy po koňaku, ale experimentuje se také se sudy po sherry nebo Sauternes. Tropické karibské klima proces staření výrazně urychluje a pomáhá rumu rozvinout jeho typický profil. Pro bílé rumy je příznačná plná chuť třtiny, zatímco starší ročníky získávají bohaté kořeněné tóny muškátového oříšku, hřebíčku a praženého kakaa, které značce vynesly řadu prestižních mezinárodních ocenění.

Hlavní parametry

Značka	Karukera
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	bílý rum & Blanco
Přívlastek	vysokoprocení destilát & Overproof
Původ	Guadeloupe
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové štávy & Agricole
Dokončení	Overproof
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	60,30 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Rhumerie Karukera, Rue de Neuf Château, 97130 Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe, Francie