Karukera „ Gold & Ambré ” Guadeloupe agricole rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové







EAN	3760159470242
Kód produktu	RU017260

Tento přístupný a skvěle vyvážený zlatý zemědělský rum (Rhum Agricole) představuje ideální vstupní bránu do světa tradičních třtinových destilátů z karibského ostrova Guadeloupe. Na rozdíl od běžných průmyslových rumů vyráběných z melasy byl tento rum vydestilován z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny a následně zrál po dobu nejméně dvanácti měsíců v dubových sudech, ve kterých předtím odpočíval prémiový koňak. Tento relativně krátký, ale intenzivní kontakt s dřevem v teplém tropickém klimatu dodal rumu jeho charakteristickou zářivou jantarovou barvu a jemně zaoblil jeho divokou třtinovou svěžest, aniž by přitom potlačil původní ovocný charakter. Rum je oceňován pro svou mimořádnou univerzálnost, díky které vynikne jak při samostatném popíjení, tak jako prémiový základ v klasických koktejlech typu Ti' Punch nebo Cuba Libre. Stáčí se v tradiční síle 40 % alkoholu bez umělých přísad a je dodáván v klasické lahvi o objemu 0,7 litru.

Vůně: Svěží, lehká a příjemně aromatická s jasným třtinovým základem. Výrazné tóny čerstvě posekané cukrové třtiny a citrusové kůry jemně doplňuje sladká vanilka, med, zralé banány a velmi decentní, elegantní nádech dubového dřeva s podtónem kokosu.
Chuť: Jemná, čistá a živá s vyváženým profilem. Počáteční sladkost třtinového sirupu a hnědého cukru doprovází chuť šťavnatého žlutého ovoce, meruněk a lehký dotek kandovaného pomeranče, který se v ústech harmonicky mísí s jemným závanem mléčné čokolády a bílého pepře.
Závěr: Středně dlouhý, čistý a osvěžující. Sladké ovocné tóny postupně doznívají a zanechávají v ústech příjemně suchou, hřejivou stopu s jemným nádechem vanilkového lusku, skořice a čerstvého dřeva.

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

Karukera „ Gold & Ambré ” Guadeloupe agricole rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

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 stáření 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 stáření 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	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Guadeloupe
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové štávy & Agricole
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
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, třtinový destilát
Výrobce	Rhumerie Karukera, Rue de Neuf Château, 97130 Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe, Francie