Karukera Vieux „ Black Edition & Alligator ” Guadeloupe rum 45%vol. 1.00 l

» Pálenky » Třtinové







EAN	3760159472062
Kód produktu	RU017275

Tento jedinečný zemědělský rum (Rhum Agricole) pochází z proslulé palírny na karibském ostrově Guadeloupe a představuje fascinující experiment s vlivem extrémního vypalování sudů na výsledný charakter destilátu. Rum byl vyroben z čisté šťávy cukrové třtiny a nejprve zrál po dobu čtyř let ve francouzských dubových sudech, v nichž předtím třikrát až čtyřikrát odpočíval prémiový koňak. Následně byl na dalších osm měsíců přetočen do nových sudů z amerického dubu, které prošly nejvyšším možným stupněm zuhelnatění zvaným „Alligator Char #4“. Při tomto procesu dřevo hluboce popraská a získá drsnou, lesklou texturu připomínající aligátoří kůži, což umožnilo intenzivní interakci destilátu se dřevem a vyneslo tomuto speciálnímu cuvée prestižní zlatou medaili na soutěži Concours Mondial de Bruxelles. Rum se stáčí s obsahem cukru nižším než 0,3 gramu na litr v hřejivé síle 45 % alkoholu a v tomto případě je dodáván v ikonické velkoobjemové litrové lahvi.

Vůně: Svěží, komplexní a výrazně ovocná s jasným dřevitým charakterem. Sladkou vůni hnědého cukru, karamelizované limetkové kůry a vanilky doprovázejí citrusové tóny, hřebíček, muškátový oříšek a hluboký podtón aromatického tabákového kouře.
Chuť: Plná, robustní a skvěle zaoblená s vyváženým poměrem sladkosti a kořenitosti. Počáteční stopu čerstvé šťávy z cukrové třtiny střídá chuť pečeného ananasu, zralého manga, tmavé čokolády a silného espressa, které doplňuje výrazná kouřovost zuhelnatělého dubu a jemné mandlové tóny.
Závěr: Středně dlouhý, hřejivý a intenzivně dřevitý. Sladké tóny melasy a karamelu postupně ustupují suchému koření, skořici a dlouhotrvající čisté stopě dřevitého kouře, která zanechává v ústech elegantní a vyzrálý dojem.

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

Karukera Vieux „ Black Edition & Alligator ” Guadeloupe rum 45%vol. 1.00 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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Charakter	nakouřené
Přívlastek	Small batch
Původ	Guadeloupe
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole
Zrání	v dubových sudech, ex-Cognac, extra vypálené dubové sudy
Produkce	limitovaná edice
Balení	holá lahev
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	45,00 %

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