Karukera Vieux „ Hors d'Âge Cuvée Christophe Colomb 1493 ” Guadeloupe rum 45% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	3760159470303
Kód produktu	RU017250

Tento luxusní a mimořádně vzácný zemědělský rum (Rhum Agricole) představuje absolutní klenot palírny na ostrově Guadeloupe a byl vytvořen jako pocta historickému okamžiku, kdy Kryštof Kolumbus v roce 1493 poprvé přistál na březích tohoto ostrova, tehdy nazývaného Karukera. Toto exkluzivní cuvée je mistrovským dílem tamního master blendera, který pro jeho kompozici vybral ty nejlepší a nejstarší sudy z francouzského dubu, v nichž předtím po mnoho let zrály prémiové koňaky. Jedinečnost tohoto rumu tkví v jeho hlubokém propojení s historií a specifickým vulkanickým terroir, které se odráží v neobyčejné hloubce, komplexnosti a aristokratickém charakteru destilátu. Rum zrál výhradně v tropickém klimatu karibské palírny, což urychlilo jeho stařeí a dodalo mu vlastnosti mnohem starších kontinentálních destilátů. Stáčí se v elegantní síle 45 % alkoholu bez jakéhokoli umělého dobarvování či doslazování a je dodáván v prestižní, ručně balené dárkové krabičce s láhví o objemu 0,7 litru.

Vůně: Bohatá, noblesní a neobyčejně hluboká s výrazným vlivem starého dřeva. Intenzivní vůni kandovaného tropického ovoce, sušených švestek a rozinek doplňuje elegantní sladkost vanilkového lusku, karamelu, hnědého cukru a podmanivé tóny luxusního tabáku, kůže a starého koňakového dřeva.
Chuť: Velmi komplexní, plná, sametově hladká a dokonale vyvážená. Počáteční vlnu sladké melasy, pečených banánů a fíkového džemu střídá rafinovaná hořkost hořké čokolády, pražených mandlí a silné zrnkové kávy, kterou doprovází jemné bylinné podtóny a teplé exotické koření.
Závěr: Monumentální, extrémně dlouhý a hřejivě aristokratický. Sladké ovocné tóny pomalu doznívají a uvolňují místo suchému charakteru ušlechtilých dubových třísloviny, skořice, muškátového oříšku a jemné, dlouhotrvající stopě drahého doutníkového kouře.

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

Karukera Vieux „ Hors d'Âge Cuvée Christophe Colomb 1493 ” Guadeloupe rum 45% 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
Přívlastek	Small batch
Původ	Guadeloupe
Klasifikace původu	rum z čisté třtinové šťávy & Agricole
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	700 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