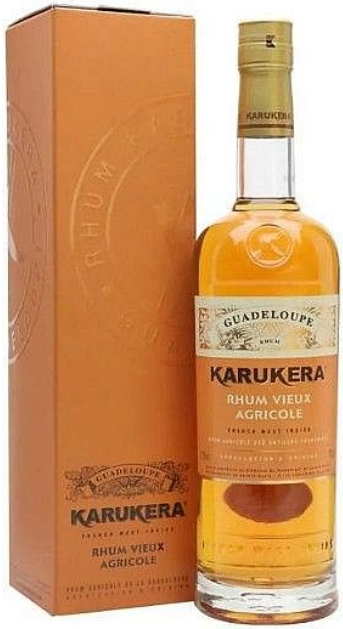
Karukera Vieux „ VO ” Guadeloupe rum v krabičce 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové







EAN	3760159470860
Kód produktu	RU017270

Tento vynikající vyzrálý zemědělský rum (Rhum Agricole) z karibského ostrova Guadeloupe nese označení VO (Very Old) a představuje vrcholnou ukázku harmonie mezi divokou svěžestí cukrové třtiny a elegantním vlivem dlouhého zrání. Vyroben byl tradičním postupem z čisté, čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny pěstované na rodinných plantážích v sopečné oblasti Sainte-Marie, jejíž minerální podloží dodává destilátu specifický charakter. Rum zrál po dobu minimálně tří let výhradně v tropickém klimatu karibské palírny Esperance, přičemž master blender pro jeho stáření zvolil malé dubové sudy o objemu 350 litrů, ve kterých předtím odpočíval prémiový americký bourbon a francouzský koňak. Tento proces umožnil destilátu rozvinout přirozený potenciál místního terroir bez jakýchkoli umělých dochucovadel či barviv. V této prémiové variantě je rum dodáván v elegantní dárkové krabičce, která podtrhuje jeho výjimečnost a činí z něj skvělý sběratelský kousek či luxusní dárek. Stáčí se v optimální síle 42 % alkoholu, jež perfektně nese bohatou strukturu a dává rumu plný, hřejivý projev.

Vůně: Hutná, intenzivní a příjemně kořenitá s hlubokým ovocným podtextem. Výrazný úvod s dominantními tóny muškátového oříšku, skořice a hřebíčku se v průběhu času rozvíjí do sladké vůně vanilky, opáleného dubového dřeva, kakaa a zralého exotického ovoce, zejména manga a sušených fíků.
Chuť: Plná, sametově poddajná a harmonicky zaoblená s pevnou strukturou. Počáteční sladkost třtinového cukru a teplého karamelu plynule přechází do výrazných tónů pečeného banánu, citrusové kůry, mléčné čokolády a čerstvě namleté kávy, které doprovází jemná pikantnost černého pepře.
Závěr: Středně dlouhý, ušlechtile suchý a elegantně hřejivý. Ovocná sladkost tropických plodů pozvolna ustupuje dubovým třísloviná m, dřevitému koření, jemnému nádechu pražených ořechů a čisté stopě kakaového prášku.

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

Karukera Vieux „ VO ” Guadeloupe rum v krabičce 42% 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
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	42,00 %

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