Matusalem „ Lefebre & Gran reserva ” raritní limitovaná edice rumu 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

EAN	766094360054
Kód produktu	RU035735

V roce 2024 představuje Ron Matusalem limitovanou edici Matusalem Gran Reserva Lefebre Solera 23. Lefebre je nenapodobitelný rum, který oslavuje odborné znalosti v oblasti výběru dřeva a zrání. Jedinečná šarže, která oslavuje francouzský šarm svého původu. Jedná se o exkluzivní limitovanou edici 2 000 lahví. Každá láhev je očíslovaná a je k ní přiložen certifikát pravosti.

Limitovaná edice Lefebre je poctou Claudiu Álvarezovi Lefebremu, pradědečkovi páté generace zakladatelské rodiny. Lefebre je poctou mému pradědečkovi a jmenovci Claudiovi Álvarezovi I., který stál v čele společnosti během legendárního zlatého věku Kuby, který vyvrcholil jejím úspěchem. Jeho jméno, Claudio Álvarez Lefebre, inspirovalo tuto výjimečnou limitovanou edici, která je poctou našim tradicím. Lefebre se vrací k našim prvním aplikacím systému Solera, používá francouzský dub a přidává jemnější tóny, například tóny středomořského lesa. Elegantní, hladký, lahodný: to je Lefebre, skutečně jedinečný rum, který oslavuje francouzský šarm našeho původu."" Pátá generace zakladatelské rodiny Matusalem - Claudio Álvarez V.

Aroma: vanilka, lehká kořenitost a hlubší květinové tóny evokující středomořský les.
Chuť: jemná s tóny červeného ovoce v podobě malin a rybízu, které v závěru podporuje mírně sladká štiplavost zázvoru a pepře.
Závěr: dlouhotrvající s lehce kořenitým nádechem dřeva.

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

Matusalem „ Lefebre & Gran reserva ” raritní limitovaná edice rumu 43% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Rum zrající ve francouzských dubových sudech. Při zrání byla důležitá výjimečná řemeslná zručnost a odborné znalosti dřeva. Tato jedinečná limitovaná edice, která je poctou francouzskému původu, zachycuje eleganci sudů z Bourdeaux prostřednictvím systému Solera. Design lahví je vizuální lahůdkou. Na hrdle láhve se nachází okouzlující náhrdelník z vysoce kvalitní pravé kůže. Exkluzivní textura ve stylu art deco a jemný zlatý knoflík oslavují francouzský styl této limitované edice. Textura dřeva na láhvi je odkazem na odborné znalosti značky v oblasti dřeva a řemeslného zpracování. Oblouk je jedním z nejrozpoznatelnějších prvků kubánské koloniální architektury. V chuti a vůni se prolínají tóny čokolády, hořčice, koření, dřeva a pepře. Lahve jsou stáčeny do 43 % alkoholu o objemu 0,7 l a jsou dodávány v dárkových kartonech. Společnost Matusalem vyráběla rum na Kubě až do 60. let 20. století, kdy byla firma zkonfiskována Castrovým režimem. V tu dobu měl Matusalem 50% podíl na trhu s kubánským rumem. Produkci následně s odstupem několika desetiletí obnovil prapravnuk zakladatele Claudio Álvarez Salazar v Dominikánské republice, která podobné mikroklima jako Santiago de Cuba. Rum se zde vyrábí podle původních kubánských receptur. V současnosti je společnost vlastněna pátou generací rodiny Álvarez, přičemž právě Matusalem Gran Reserva 23 je poctou rodinné tradici. Průměrná délka zrání tohoto rumu představuje dvacet tři let v systému solera. Patřičné stáří rumu se zákonitě odráží i na jeho charakteru, kdy se ve vůni objevují pražené mandle, med, muškátový oříšek, banán či ananas. Jeho suchá chuť posléze nabízí rafinovanou kořenitou kombinaci vanilky, karamelu, melasy a dřeva.

Hlavní parametry

Značka	Matusalem
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Dominikana
Ročník	2024
Výroba	zráný typu Solera systém & číslo neznamená celkovou dobu zrání destilátu
Zrání	23 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, destilát z cukrové třtiny
Výrobce	1872 Holdings International, LLC, 1205 Sw 37th Ave Fl 3, Miami, FL, 33135, USA
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.