

Ophyum „ Solera 23 Años ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

7466871101988

Kód produktu

RU032920

Poznejte absolutní vrchol umění rodiny Oliverů. Ophyum 23y je majestátní dominikánský rum, který v sobě ukrývá moudrost času a vášeň karibských mistrů blendrů. Jedná se o nejstarší a nejkomplexnější variantu z řady Ophyum, která nabízí neopakovatelný zážitek plný hloubky, temných tónů a ušlechtilé sladkosti.

Barva: Temně mahagonová s rudými třesňovými odlesky

Vůně: Vysoce koncentrovaná a elegantní, plná starého dřeva, karamelu, kvalitní čokolády a tabáku

Chuť: Opulentní a vrstevnatá, dominují sušené fíky, datle, pražená káva, med a exotické koření

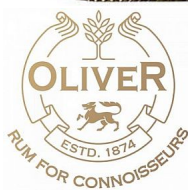
Závěr: Nekonečně dlouhý, intenzivní a hřejivý s dozvukem sladkého dřeva a kakaa

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní



Ophyum „ Solera 23 Años ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Ophyum 23 Years Old Grand Première je klenotem v portfoliu společnosti Oliver & Oliver. Tento rum je vyráběn proslulou metodou Solera, přičemž nejstarší složky v tomto mistrovském blendu zrály v dubových sudech až 23 let. Právě dlouhý kontakt se dřevem dodává tomuto rumu jeho temnou barvu a specifickou hustotu, kterou poznáte už při prvním nalití do sklenky – rum tvoří na stěnách pomalé a olejovité „slzy“. Na rozdíl od mladších verzí (12y a 17y) je 23letá varianta méně o prvoplánové sladkosti a více o komplexnosti a zralosti. Sladký profil je zde perfektně vyvážen tříslovinami z dřeva a jemnou hořkostí kakaa a kávy. Je to typický „meditační rum“, který si nejlépe vychutnáte samotný, v klidu, při pokojové teplotě, kdy máte čas prozkoumat každou vrstvu jeho bohaté chuti. Balení v luxusní těžké karafě z něj činí také prestižní dárek pro významné životní události. Zajímavost o značce Společnost Oliver & Oliver je unikátní tím, že ačkoliv sídlí v Dominikánské republice, styl jejich rumů je silně ovlivněn původní kubánskou tradicí zakladatele Juanilla Olivera. Kombinují tak dominikánský terroir s kubánským „know-how“ míchání (blendingu), což vytváří specifickou kategorii rumů, kterým se říká „Ron Contemporaneo“ (současný rum).

Hlavní parametry

Značka	Ophyum
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Zrání	23 let, v dubových sudech, ex-Bourbon
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	destilát z cukrové třtiny, voda, karamel
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.