

Ophimus „ Magna Cum Laude ” 21 letý domikánský rum 42.2% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	7466871108598
Kód produktu	RU012527

Značka Ophimus, zrozená na Kubě a přestěhovaná do Dominikánské republiky po Castrově revoluci, si zachovala své tradiční know-how. Každá cuvée vzdává hold této odolnosti a rodinné vášni pro rumové řemeslo. Zmínka „Magna laude“ zde oslavuje příkladný úspěch, odraz dědictví předávaného s přesností a vysokými standardy.

Tento stařený rum odpočívá dvacet jedna let v dominikánských sklepech, kde dubové sudy vytvářejí komplexní aromatickou paletu. Exotické, ovocné a kořeněné tóny se harmonicky rozvíjejí, než přejdou do mátového závěru s pozoruhodnou perzistencí. Výjimečný destilát, určený pro milovníky sběratelských rumů.

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

Ophimus „ Magna Cum Laude ” 21 letý domikánský rum 42.2% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Ophimus 21y Magna Cum Laude zraje nejméně 21 let v sudech ex-bourbon. Říká se mu „Magna Cum Laude“, což znamená něco jako „s velkou chválou“ a má naznačovat vynikající kvalitu tohoto rumu. Všechny láhve jsou jednotlivě očíslovány a je na nich uveden rok plnění. Barva: tmavě jantarová s červenými akcenty
Vůně: káva, kakao, tóny vanilky
Chuť: jemná, medové ořechy, nádech dubu
Závěr: dlouhotrvající, jemný, sladký, kořeněný
Tento úchvatný rum dominuje svojí intenzivní temně jantarovou barvou se zlatavými odlesky. Ophimus 21 Sistema Solera je úžasně vyladěný rum, který nabízí řemeslnou tradici výrobce Oliver & Oliver z Dominikánské republiky. Zraje v již použitých sudech jak z amerického, tak francouzského bílého dubu. Pestré aroma je plné tónů velmi vyzrálého rumu. Tóny kandovaného ovoce, ořechů, třtinového karamelu a výběrového kakaa se v jemné harmonii střetávají s tóny dubového dřeva, exotického koření a typické vanilky. Elegantní a dobře strukturovaná chuť je vyzrálá, intenzivní a dlouhotrvající.

Hlavní parametry

Značka	Ophimus
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Výroba	zrání typu Solera systém & číslo neznamená celkovou dobu zrání destilátu
Zrání	21 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon
Objem	700 ml
Alkohol ABV	42,20 %

LMIV & Doplnkové parametry

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.