

Poněšická mrkvovice 40% vol. 0.25 l

» Pálenky » Ovocné



EAN

8888888888888

Kód produktu

PON00910

Jak se zrodila první mrkvovice v Čechách? To je už dávná historie – psal se rok 2005, rok ve znamení pramalé úrody ovoce a tehdy v Poněšicích vznikl nápad vydestilovat mrkev. Od té doby ji v nepravidelných intervalech a pouze limitovaném množství vyrábí stále.

Poněšická mrkvovice je naprostý unikát, který nemá mezi destiláty obdoby. Její chuť je ostřejší (holt zelenina), vůně je výrazná. Těžko se to popisuje. Zkusím to: Zemitý, kořenový charakter a plné aroma čerstvě nastrohané mrkve.

Mrkvovice z Poněšic ukazuje, že destilát nemusí být jen ovocný. Mrkev sice nemá vysokou výtěžnost, ale výsledkem je překvapivě plný a výrazný zážitek. Chuť je autentická, přímočará a překvapivě intenzivní.

Aroma: Výrazné mrkvové srdce, střed čerstvé mrkve a lehká zemitost. Vůně je čistá a jednoznačně zeleninová.

Chuť: Působí jako mrkvový salát s 40% alkoholu. Je velmi plná a intenzivní, dominuje autentická chuť mrkve. Mrkvový charakter je ještě výraznější než u samotné syrové mrkve.

Dochuť: V závěru se vrací jemná zemitost, ale hlavní slovo má stále mrkev.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Poněšická mrkvovice 40% vol. 0.25 l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Rodinný Lihovar Poněšice se nachází v malebné jihočeské vesničce nedaleko Hluboké nad Vltavou. Pracují zde už tři generace rodiny Ledajaksů – táta, dcera a vnuk. Lihovar založil v roce 2002 čínorodý táta/děda jako splnění svého snu vytvořit něco jedinečného, poctivého, co bude přinášet radost nejen jemu samotnému, ale i ostatním. Za dobu trvání lihovaru ho neustále technologicky zvelebují a zdokonaluje. Vybavil lihovar několika vlastními vynálezy, které nám usnadňují práci a zajišťují vysokou kvalitu pálenek. V roce 2020 původní zařízení vyměnili za celoměděnou destilační kolonu od českého výrobce Kovoděl Janča z Uherského Brodu. Toto zařízení zdokonalili nadstavbou v podobě automatizovaného řízení celého průběhu destilace. To je zárukou, že je celý proces destilace harmonický, hladký a nedochází během něho k žádným nežádoucím překotným jevům. Nabízí na dvacet druhů ovocných pálenek a likérů. Základem pro jejich vysokou kvalitu je nejen technologická kázeň, profesionální přístup, ale i výběr kvalitního vyzrálého ovoce. To z 90% pochází z jihočeských sadů. Ke zpracování nakupují pouze zralé, zdravé ovoce, protože jen kvalitní ovocný kvas je zárukou dobré pálenky. Jejich práce se v průběhu času stala jejich společným koníčkem. Mají ji rádi a věří, že se tento postoj odráží i v kvalitě vyráběných pálenek. Důležitou zpětnou vazbou jsou vždy zákazníci. Ať už jsou to dlouholetí odběratelé z řad restaurací, barů a kaváren nebo jednotlivci, kteří se pravidelně vracejí. Pokud to jen trochu jde, vždy se snaží splnit individuální požadavky zákazníků.

Hlavní parametry

Značka	Lihovar Poněšice
Druh	Mrkvovice
Detail	netradiční pálenka
Původ	Čechy, Česká republika
Objem	250 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, destilát z mrkve
Výrobce	Lihovar Poněšice s.r.o., Poněšice 1, 37341 Hluboká nad Vltavou, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.