Quorhum „ 15 Aňos Solera ” rum se skleničkami 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové





EAN	7466871100028
Kód produktu	RU001021

Tento ultra prémiový tmavý rum z Dominikánské republiky představuje výrazný evoluční krok v prestižní řadě Quorhum z produkce světoznámého domu Oliver & Oliver. Destilát v sobě nese hluboké dědictví kubánských receptur z 19. století, odkud rodina zakladatelů musela v minulosti uprchnout, přičemž právě tato patnáctiletá edice kombinuje tradiční řemeslné postupy s moderním pojetím výroby. Základ tvoří vysoce kvalitní lokální suroviny a čistá šťáva z cukrové třtiny, která po destilaci zraje až po dobu 15 let v sudech z amerického dubu po bourbonu za využití propracovaného systému solera, a následně dozrává v sudech po španělském sherry. Výsledkem je temný, neobyčejně vrstevnatý a plný nápoj s hlubokým jantarovo-medovým odstínem, který osloví zejména milovníky komplexnějších, sladších rumových profilů. Set je dodáván v dárkovém kartonu se dvěma elegantními sklenicemi pro dokonalý degustační zážitek, lahvuje se při síle 40 % alkoholu a v objemu 0,7 litru.

Vůně: Krémová, bohatá a intenzivní. Dominují v ní hřejivé tóny vanilky, javorového sirupu, rozinek a exotického ovoce, které se v pozadí elegantně prolínají s vůní ořechů, kakaa, praženého karamelu a ušlechtilého dubového dřeva.

Chuť: Vyvážená, hedvábná a výrazně sladká. V popředí vystupuje lahodná mléčná čokoláda, krémové toffee, melasový sirup a sušené ovoce, které doplňují jemné podtóny čerstvě upražené kávy, tabákových listů a decentní stopa brandy s lehkým závanem pepře.
Závěr: Dlouhý, hřejivý a velmi elegantní. Vyznačuje se dokonalou harmonií mezi počáteční sladkostí třtinové šťávy, kakaa a suchým dřevitým charakterem s jemným kořenitým dozvukem.

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

Quorhum „ 15 Aňos Solera ” rum se skleničkami 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Značka rumů Quorhum představuje prémetnou řadu dominikánských rumů, za jejímž vznikem stojí renomovaná společnost Oliver & Oliver. Tento rodinný podnik s hlubokými kubánskými kořeny se v průběhu let vyprofiloval v jednoho z nejvýznamnějších nezávislých lahvovatelů a tvůrců rumu v Karibiku. Příběh celé společnosti se začal psát na Kubě v devatenáctém století, avšak kvůli tamním politickým změnám a revoluci byla rodina nucena zemi opustit. Nové útočiště a ideální podmínky pro pokračování své tradice našli potomci zakladatelů právě v Dominikánské republice, konkrétně v oblasti Santo Domingo, kde v devadesátých letech dvacátého století obnovili rodinné řemeslo. Palírna a zázemí společnosti Oliver & Oliver fungují na velmi specifickém konceptu, který se liší od klasických obřích průmyslových lihovarů. Společnost sama netřídí cukrovou třtinu ani neprovozuje masivní prvotní destilaci ve velkém měřítku. Místo toho nakupuje pečlivě vybrané, vysoce kvalitní surové destiláty z různých částí Karibiku a Střední Ameriky, které následně v dospívajících skladech v Dominikánské republice sama míchá, staří a formuje do výsledné podoby. Tento přístup jim dává obrovskou svobodu, protože se nemusí vázat na produkci jedné jediné destilační kolony, ale mohou si vybírat ty nejlepší dostupné základy pro své specifické receptury. Klíčovým tajemstvím výjimečnosti rumů Quorhum je využívání tradičního systému Solera, který v palírně dovedli k dokonalosti. V tomto procesu zrání se používají sudy z amerického a francouzského dubu, v nichž dříve odpočíval bourbon nebo prémiová vína. Systém Solera spočívá v postupném promíchávání rumů různého stáří, kdy se mladší destiláty postupně stěhují do sudů se staršími ročníky. Výsledný charakter rumu Quorhum tak kombinuje svěžest mladých lihovin s hlubokou komplexností, dřevitostí a jemností těch nejstarších složek, které v sudech zrály i několik desítek let. Samotná řada Quorhum je navržena tak, aby v sobě snoubila moderní trendy s klasickou těžší chutí tradičních kubánských rumů. Výsledný profil těchto rumů je charakteristický svou plností, ve které dominují tóny balzamika, tmavého karamelu, exotického koření, sušeného ovoce a kvalitního tabáku. Palírna Oliver & Oliver si zakládá na tom, že každé plnění z řady Quorhum prochází přísnou kontrolou hlavního mistra blenderu, což zajišťuje, že si rumy i přes odlišnosti jednotlivých šarží uchovávají svůj typický aristokratický charakter a mimořádně hladký závěr.

Hlavní parametry

Značka	Quorhum
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	15 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon
Výroba	Pot Still, zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

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	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika