Quorhum „ 23 Anos Solera ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7466871100035
Kód produktu	RU001000

Tento prémiový a vysoce oceňovaný rum z Dominikánské republiky představuje jeden z vrcholů řady španělského stylu z portfolia rodinné společnosti Oliver & Oliver. Stejně jako jeho mladší sourozenci vzniká pod dohledem slavné master blenderky Nancy Garcia de Blanc, která dohlíží na vysoký standard tradiční pot still destilace a použití čisté šťávy z cukrové třtiny. Tento rum prochází dlouhým a pečlivým zráním systémem Solera v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu, kde nejstarší složky ve výsledné směsi odpočívaly až 23 let. Výsledkem této dlouholeté interakce destilátu se dřevem je neobyčejně plný, mahagonově zbarvený rum s mimořádnou hloubkou, který pravidelně sbírá zlaté medaile na světových soutěžích. Lahvuje se při standardní síle 40 % alkoholu, která dává vyniknout jeho sametové jemnosti, a je dodáván v reprezentativní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Noblesní, plná a hluboká. Dominují jí intenzivní tóny hořké čokolády, pražené zrnkové kávy a balzamika, které se prolínají se sladkostí macerovaných rozinek, sušených švestek a vanilkového lusku. V pozadí se projevuje silný vliv dlouhého zrání v podobě vůně cedrového dřeva, starého kousku kůže a jemného nádechu kouře z doutníku.

Chuť: Robustní, komplexní a neuvěřitelně hladká. Na patře se rozlévá bohatá chuť karamelového krému, melasy, javorového sirupu a přezrálého exotického ovoce s dotekem fíků. Sladkost je mistrovsky vyvážena dřevitými tříslovinami, tóny hořkých mandlí, vlašských ořechů a jemně pikantního hřebíčku se skořicí.

Závěr: Extrémně dlouhý, hřejivý a aristokraticky elegantní. Počáteční hutná sladkost tmavého medu a sušeného ovoce pozvolna přechází do výrazných a suchých tónů silně vypáleného dubového dřeva, hořkého kakaa a jemně kořenitého tabákového kouře.

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

Quorhum „ 23 Anos Solera ” dominikánský rum 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	23 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, systémem Solera
Výroba	Pot Still, zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	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