Quorhum „ 23 Aňos Solera ” rum se skleničkami 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	8594183360546
Kód produktu	RU001001

Tento vrcholný, vysoce oceňovaný ultra prémiový rum z Dominikánské republiky zosobňuje to nejlepší z umění mistrů blenderů renomované společnosti Oliver & Oliver. Je pojmenován na počest starobylého mayského rituálu Quorhum a představuje dokonalou symbiózu staré kubánské tradice a moderních postupů stařeni. Rum se vyrábí z nejkvalitnější třtinové šťávy a prochází náročným procesem zrání systémem solera, kde nejstarší složky v blendu odpočívaly v sudech z amerického dubu po bourbonu až neuvěřitelných 23 let. Výjimečnost této edice podtrhuje finální dozrávání ve vybraných sudech po francouzském víně, což destilátu dodává nezaměnitelnou hloubku, komplexnost a temnou mahagonovou barvu s rudými odlesky. Tento exkluzivní set je dodáván v elegantním dárkovém kartonu spolu se dvěma prvotřídními sklenicemi, lahvuje se při klasické síle 40 % alkoholu a v objemu 0,7 litru.

Vůně: Nesmírně hluboká, teplá a komplexní. Intenzivní aroma ušlechtilého starého dřeva, tabákových listů a kůže se harmonicky prolíná se sladkostí medu, javorového sirupu, sušených švestek, čokoládových lanýžů a čerstvě upražených kávových zrn.

Chuť: Robustní, plná a dokonale sametová. V ústech se rozvíjí bohatá paleta tmavého karamelu, rozinek namočených v koňaku a hořké čokolády, které doplňuje jemná kořenitost skořice, muškátového oříšku a podmanivý tón vanilkového lusku.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a aristokraticky suchý. Počáteční sladkost přezrálého ovoce a melasy pozvolna ustupuje hlubokým tónům dubového třísla, kouře, pražených ořechů a jemného exotického koření.

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

Quorhum „ 23 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	23 let, 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