

Quorhum „ 30 Aniversario Cask Strength ” dominikánský rum 50% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

7466871102046

Kód produktu

RU001035

Tato naprosto výjimečná a limitovaná edice z Dominikánské republiky představuje ultimátní vrchol celé produkce rodinné palírny Oliver & Oliver, vytvořený pro ty nejnáročnější znalce čistých karibských destilátů. Základem jsou ty nejvzácnější a nejstarší rumové zásoby vyrobené z panenského medu cukrové třtiny, které zrály tradičním systémem Solera v sudech z amerického bílého dubu po dobu až 30 let. Na rozdíl od standardní třicetileté varianty se tato edice stáčí v plné sudové síle (Cask Strength) při poctivých 50 % alkoholu, bez jakéhokoli dodatečného ředění vodou. Vyšší obsah alkoholu dává naplno vyniknout enormní koncentraci aromatických látek, esenciálních olejů a mohutnému tělu, které destilát během tří dekad ze dřeva absorboval. Výsledkem je nekompromisní, robustní a komplexní rum temně mahagonové barvy s olejovitou texturou, který je dodáván v reprezentativní dárkové krabici o objemu 0,7 litru.

Vůně: Enormně intenzivní, hluboká a koncentrovaná. Mohutný nástup horké čokolády, praženého espressa a koncentrované vanilkové esence doplňuje sladkost tmavé melasy, karamelizovaných ořechů a hroznů macerovaných v alkoholu. V pozadí se jasně projevuje vyšší síla v podobě intenzivních tónů starého cedrového dřeva, ušlechtilé kůže, hřebíčku a výrazného kouře z doutníkového tabáku.

Chuť: Extrémně robustní, plná a explozivní. Na patře se rozlévá neuvěřitelně hustá a hřejivá chuť javorového sirupu, hořkého kakaa, marcipánu a pečených švestek s fíky. Vyšší procento alkoholu dokonale nese hluboké dřevité tóny, které doprovází pálivější vlna exotického koření, zejména skořice, černého pepře a jemného kokosového popela.

Závěr: Nekonečně dlouhý, masivní a hřejivý. Počáteční koncentrovaná sladkost třtinového medu a sušeného ovoce pomalu ustupuje mohutné, suché a hluboké stopě silně vypáleného dubového dřeva, hořkých mandlí a intenzivního kořenitého tabákového kouře, který přetrvává na patře mnoho minut.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned

na dotaz do 7 dní

Quorhum „ 30 Aniversario Cask Strength ” dominikánský rum 50% vol. 0.70 l

» Pálanky » Třtinové

Popis

Značka rumů Quorhum představuje přemětnou 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 balzamiky, 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	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	Pot Still, zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	50,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	OLIVER&OLIVER International inc, Parque Industrial Hato Nuevo. 22, Santo Domingo, Dominikánská republika