Quorhum „ 30 Aniversario Fundador Cask Strength ” dominikánský rum 54.3% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7466871105696
Kód produktu	RU001028

Tento naprosto unikátní klenot z Dominikánské republiky představuje exkluzivní limitovanou edici, která byla vytvořena jako oslava 30 let existence značky Quorhum. Unikátnost tohoto vydání spočívá v tom, že Pedro Ramon López-Oliver, vizionář rodinné Casa Oliver, spojil při tvorbě chuťového profilu síly a know-how mistrů hned čtyř různých rumových škol – dominikánské, kolumbijské, venezuelské a kubánské. Výsledný blend zraje tradičním systémem Solera v sudech z amerického dubu po dobu až 30 let a je lahvován v nekompromisní sudové síle (Cask Strength) o obsahu 54,3 % alkoholu. Oproti klasické edici nabízí tato verze Fundador podstatně koncentrovanější, hlubší a čistší chuťový zážitek, který ocení především zkušení znalci vyhledávající nefalšovanou karibskou sílu. Rum se vyznačuje hlubokým tmavě jantarovým odstínem a je dodáván ve vysoce kvalitní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Výrazná, bohatá a mimořádně vrstevnatá. Dominují jí tóny vzácného vyzrálého dřeva, zralých hroznů, medu a sladkého karamelu, které se prolínají s příjemnou citrusovou svěžestí, hřejivým nádechem vanilky, tabákovým listem a lehkým závanem kouře.
Chuť: Intenzivní, mohutná a dokonale vyvážená. Počáteční plná sladkost čisté cukrové třtiny, rozinek, krémové melasy a medu se v ústech skvěle doplňuje se suchostí dubového sudu, bohatými tóny čokolády, karamelu, koření a jemným náznakem ušlechtilé brandy.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a nesmírně elegantní. Sladké tóny ovoce pozvolna ustupují výraznému dřevitému charakteru starého sudu, který v hlubokém dojezdu doprovází dotek kvalitního tabáku a jemné kořenitosti.

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

Quorhum „ 30 Aniversario Fundador Cask Strength ” dominikánský rum 54.3% 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	30 roků, v dubových sudech, ex-Sherry, systémem Solera
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	limitovaná edice, raritní kousek
Výroba	Pot Still, zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	54,30 %

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