Quorhum „ 30 Aniversario Fundador ” dominikánský rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7466871105689
Kód produktu	RU001029

Tento exkluzivní prémiový třtinový blend z Dominikánské republiky byl vytvořen k významnému výročí 30 let od založení moderní historie rodinné Casa Oliver a představuje poctu zakladateli značky. Výjimečnost edice Fundador spočívá v unikátním propojení hned čtyř světově uznávaných rumových tradic, kdy mistři blenderi skombinovali postupy a charakteristické prvky dominikánské, kolumbijské, venezuelské a kubánské školy. Výsledný destilát zraje až 30 let uznávanou metodou solera v sudech z amerického dubu po bourbonu a část blendu následně finálně dozrává ve vybraných sudech po španělském sherry, což mu dodává neobyčejnou smyslnost a ovocnou hloubku. Oproti variantě v sudové síle je tato verze lahvována při velmi příjemných a elegantních 42 % alkoholu, díky čemuž je profil nesmírně harmonický, hedvábně jemný a přístupný pro delší pomalé popíjení. Nápoj vyniká sytou a intenzivní jantarovou barvou s měděnými odlesky a je dodáván v reprezentativní dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Krémová, bohatá a hřejivá. Výrazný základ z vyzrálého dubového dřeva doprovází intenzivní tóny sladkého medu, vanilky a javorového sirupu, které v pozadí doplňuje jemný nádech zralého sadového ovoce, třtinového cukru, čerstvých rozinek a lehký závan ušlechtilého kouře.

Chuť: Komplexní, vrstvená a dokonale hedvábná. Přirozená sladkost čisté cukrové třtiny, smetany, javorového sirupu a tmavé melasy se v ústech skvěle mísí se sušeným ovocem a lehkou hořkostí čerstvě upražené kávy, tabákových listů, jemného černého pepře a velmi decentní stopy vyzrálé brandy.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a velmi elegantní. Počáteční krémová sladkost vanilky, třtinového cukru a lesního medu pozvolna ustupuje do pozadí a zanechává za sebou příjemně vyváženou, suchou stopu starého dubového sudu, pražených ořechů a jemného exotického koření.

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

Quorhum „ 30 Aniversario Fundador ” dominikánský rum 42% 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-Whisky, systémem Solera
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	42,00 %

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