Quorhum „ 30 Aniversario Sherry Finish ” dominikánský rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové









EAN	7466871102022
Kód produktu	RU001045

Tato luxusní, přísně limitovaná edice z Dominikánské republiky je dalším klenotem z nejvyšší řady palírny Oliver & Oliver, který vznikl jako pocta tradičnímu řemeslu pod dohledem master blenderky Nancy Garcia de Blanc. Základ tvoří vysoce kvalitní rumy destilované ze šťávy z cukrové třtiny, které nejprve prošly dlouholetým zráním metodou Solera v sudech po bourbonu, přičemž nejstarší složky odpočívaly úctyhodných 30 let. Výjimečný profil a hluboký charakter však tomuto blendu dodává závěrečné několikaměsíční dozrávání (finishing) ve vybraných sudech po legendárním, velmi sladkém španělském sherry Pedro Ximénez. Tato sofistikovaná metoda obohatila rum o nádhernou temně mahagonovou barvu s podmanivými rudými odlesky a dodala mu komplexní, rafinovaný chuťový rozměr. Destilát přináší dokonale harmonický zážitek, ve kterém se snoubí karibská intenzita s noblesním španělským vínem. Lahvuje se v dárkové krabičce o objemu 0,7 litru.

Vůně: Okouzlující, velmi intenzivní a hluboká. Sladké aroma máslového karamelu, rozpuštěné čokolády a vanilky se mistrovsky prolíná s výrazným vlivem sušeného ovoce z sherry sudů, jako jsou sušené fíky, datle a sladké sultánky. Na pozadí se rozvíjejí tóny opékaných lískových oříšků, voňavého perníkového koření a ušlechtilého starého dubového dřeva.

Chuť: Robustní, plná a neobyčejně sametová. Na patře dominuje bohatá sladkost třtinového sirupu, melasy a hustého karamelu, doprovázená tóny kandovaného citrusového ovoce, zralých meruněk a tmavých rozinek. V hlubších vrstvách se projevuje vliv dlouhého stáření prostřednictvím chutí hořkého kakaa, vlašských ořechů a jemně pikantní skořice s hřebíčkem.

Závěr: Velmi dlouhý, hřejivý a aristokraticky elegantní. Počáteční medová a ovocná sladkost sherry pozvolna přechází do suššího tónu, kterému vévodí výrazná stopa silně vypáleného dubového sudu, hořkých mandlí, cedrového dřeva a jemného, suchého tabákového kouře na samém konci.

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

Quorhum „ 30 Aniversario Sherry Finish ” 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	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech, vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Sherry
Produkce	limitovaná edice
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