

Raspenava „ Rýdži & Oloroso Cask ” vyzrálá třešňovice 48% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné



EAN

8594212620245

Kód produktu

RAS00155

Třešňovice z Raspenavy, která překvapí svou hloubkou. Tento ovocný destilát zraje v sudech po španělském fortifikovaném víně Oloroso, čímž získává sametový charakter a elegantní tóny sušeného ovoce, ořechů a dřeva. Každý doušek nabízí komplexní a dlouhotrvající zážitek, který spojuje českou tradici s noblesou sherry.

Raspenava Třešňovice Ex Oloroso je jedinečný destilát vyráběný z ručně sbíraných třešní z úrodné Hané. Po fermentaci a čtyřnásobné destilaci zraje v sudech po španělském sherry Oloroso. Výsledná chuť je jemná, hluboká a komplexní – zralé třešně se snoubí s tóny ořechů, sušeného ovoce a dřevitým závěrem. Barva destilátu je lehce jantarová a vůně bohatá, s nádechem sherry a mandlí.

Vůně: Komplexní a bohatá, s intenzivními tóny sladkých třešní a nádechem sušeného ovoce. Jsou cítit jemné stopy po zrání v sudu, které připomínají ořechy, dřevo a charakteristické aroma sherry.

Chuť: Hedvábně jemná a plná, s hlubokou komplexností. Na patře se rozehraje symfonie sladkých třešní, která je doplněna nuancemi sušeného ovoce a lehkým, harmonickým dotekem ořechů a dřeva ze sudu po Oloroso.

Závěr: Silný a čistý, typický pro kvalitní pálenku s 48 % alkoholu, ale obohacený o dlouhotrvající, hřejivé a komplexní tóny po sherry a dřevě, které zanechávají příjemný a nezapomenutelný dojem.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Raspenava „ Rýdzi & Oloroso Cask ” vyzrálá třešňovice 48% vol. 0.70 l

» Pálanky » Ovocné

Popis

Ovocné destiláty Raspenava distillery jsou výjimečné. Všechno jejich ovoce pochází od dobře prověřených pěstitelů. Kladou důraz na celý výrobní proces, zejména však na proces fermentace a následnou troj až čtyřnásobnou destilaci. Jejich vizí je výroba vysoce kvalitních, lahodných a také netradičních destilátů, které neobsahují žádná přidaná barviva, aroma či dochucovadla. V popředí těchto výrobků stojí čistá chuť kvalitního ovoce, které nám naše matka Země dopřála sklídit a zpracovat. Filozofie „Rýdzi“ zaručuje, že každý doušek odráží poctivost řemesla i charakter českého ovoce. V roce 2021 v podhůří Jizerských bučin vznikla myšlenka založit destilérii v obci Raspenava, která by z plodů naší země vytvářela destiláty pro potěchu chutí našich zákazníků. Značka Raspenava Distillery je známá svou důsledností a respektem k surovinám. Každá jejich pálenka vzniká ručně, z lokálního ovoce a v malém množství. Řada „Rýdzi“ představuje jejich hlavní filozofii – propojit poctivé české řemeslo, čistotu přírody a moderní vizuální styl, který dává destilátům světovou úroveň. V roce 2022 bylo instalováno destilační zařízení vyrobené Kovodělem Janča s.r.o. a začal se psát příběh RASPENAVA DISTILLERY s.r.o. Popis destilační kolony: Elektrický kotel o objemu 300 litrů. Výška technologie 3600 mm. První dvě patra upravený dle Chambered still. Druhá dvě patra klasická kolonová s deflegmátorem a dvěma katalyzátory. Tato technologie zásadně ovlivňuje kvalitu, čistotu a silnější aroma ovocné pálenky a rumu. Vizí je pálit kvalitní pálenky a třtinové rumy o nejvyšší kvalitě, bez aromatických dochucovadel, tedy v 100% přírodní kvalitě. Zároveň se stát lihovarem, který bude pro našeho zákazníka jistotou kvalitních produktů. Koupí destilátu z výroby Raspenava Distillery s.r.o. se vám do rukou dostává 100% přírodní produkt.

Hlavní parametry

Značka	Raspenava Distillery
Druh	Třešňovice
Detail	vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Produkce	raritní kousek
Původ	Čechy, Česká republika
Příchuť	Třešně
Charakter	ovocný
Zrání	v dubových sudech, ex-Wine
Objem	700 ml
Alkohol ABV	48,00 %
Balení	dárková kolekce, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Výrobce	Raspenava Distillery s.r.o. Nádražní 101, 464 01 Raspenava, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.