

Raspenava „ Rýdži & Pineau Des Charentes Cask ” vyzrálá ananasovice 48% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné



EAN

8594212620207

Kód produktu

RAS00250

Prémiová ananasová pálenka z Raspenavy spojila tropickou ovocnost s elegancí francouzských sudů po Pineau des Charentes. Po pečlivé destilaci zraje několik měsíců v těchto sudech, které jí dodávají jemné vinné tóny a krémovou hladkost. Výsledkem je harmonický destilát s charakterem exotického ovoce a jemného dřeva.

Vyrábí se z čerstvého ananasu v měděných kotlích a následně dozrává v sudech po Pineau des Charentes. Tento unikátní aperitiv - Pineau des Charentes - pochází z francouzské oblasti Charentes a spojuje sladkost vinného moštu s elegantní silou koňaku. Sudové dozrávání dodává ananasovici hedvábný charakter, jemné tóny vanilky a dlouhý hřejivý závěr.

Vůně: Vůně je velice intenzivní a sladká, dominují v ní tóny zralého ananasu a dalšího tropického ovoce. Sudy po Pineau des Charentes ji obohacují o jemné, vinné a mírně medové akcenty.

Chuť: V chuti je destilát popisován jako sladký, jemný a uhlazený. Výrazné tóny ananasu jsou doplněny o lehkou pikantnost a náznaky medu a vinné chuti, které přispívají ke krémové hladkosti a harmonii.

Závěr: Závěr je intenzivní, dlouhý a zanechává na patře přetrvávající, příjemnou ananasovou dochuť, která je charakteristická pro tento unikátní stařený destilát.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Raspenava „ Rýdži & Pineau Des Charentes Cask ” vyzrálá ananasovice 48% vol. 0.70 l

» Pálenky » 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 „Rýdži“ 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 „Rýdži“ 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 RASPEJAVA 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 rummy 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	Ananasovice
Detail	netradiční pálenka, vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Produkce	raritní limitovaná edice
Původ	Čechy, Česká republika
Příchuť	Ananas
Charakter	ovocné, stařené
Zrání	dubové sudy, ex-Wine
Objem	700 ml
Alkohol ABV	48,00 %
Balení	dárkové, 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.