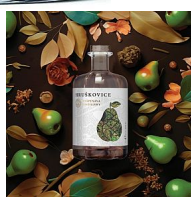
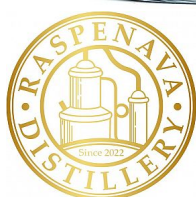
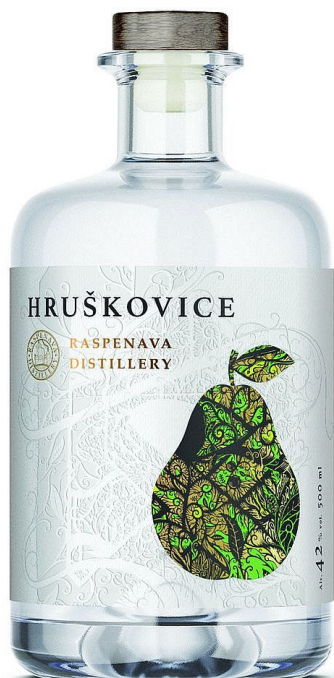


Raspenava „ Tradiční ” česká hruškovice 42% vol. 0.50 l

» Pálenky » Ovocné



EAN

08594212620290

Kód produktu

RAS00050

Raspenava Hruškovice Tradiční je poctivá česká pálenka vyráběná z vícero druhů vyzrálých hrušek. Destiluje se pomalu, aby se v chuti projevila charakter ovoce, nikoli síla alkoholu. Má jemně kořenitý dozvuk, nižší obsah alkoholu a typickou ovocnou kulatost. Plnění do „holé“ lahve podtrhuje její přirozenost a návrat ke kořenům pálenkářského řemesla. Tento destilát se vyrábí z hrušek bez přidaného cukru. Po kvašení se destiluje v měděných kotlích, kde se oddělují jednotlivé frakce, aby výsledná hruškovice byla čistá a vyvážená. Ve vůni dominují tóny zralého ovoce, v chuti jemná sladkost hrušek a lehce kořenitý závěr. Díky nižšímu obsahu alkoholu působí nápoj jemněji a je ideální i pro začínající milovníky pálenek.

Vůně: Má výrazné a plné aroma zralých hrušek. Přibližně jednu čtvrtinu směsi tvoří aromatická odrůda Williams, kterou lze ve vůni jasně identifikovat. Buket je skvěle vyvážený, lákavý a obsahuje jemné kořeněné nuance.

Chuť: Destilát je i přes nižší obsah alkoholu (42 %) chuťově velmi bohatý a výrazný. Dominují v něm tóny sladkých a vyzrálých plodů, které se projevují v každém loku. Působí jemně a harmonicky, přičemž dává vyniknout přirozenému charakteru ovoce spíše než síle lihu.

Závěr: Závěr je čistý, ovocný a doprovázený jemně kořenitým dozvukem. Díky své jemnosti a typické ovocné zakulacenosti zanechává na patře příjemný a dlouhotrvající dojem.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Raspenava „ Tradiční ” česká hruškovice 42% vol. 0.50 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 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 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	Hruškovice
Původ	Čechy, Česká republika
Barva	průzračná
Příchuť	Hrušky
Charakter	ovocný
Objem	500 ml
Alkohol ABV	42,00 %
Balení	holá lahev

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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.