

San Miguel „ Solera 1952 ” edition 2024 Ekvádor rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové » Třtinové nezařazené



Kód produktu

RU053101

EAN

7862107710731

Rum San Miguel je vyráběn v Ekvádoru, konkrétně na pomezí regionu Costa a Sierra, kousek od kaple svatého Michaela. I proto název SAN MIGUEL. Je uložen ve skladech ve výšce 2 538 metrů nad mořem a zraje metodou solera. Ke staření jsou používány sudy z amerického dubu.

Barva: zlatá. Aroma: komplexní, ovocná a kořenitá. Chuť: komplexní, expresivní, ovocně-kořenitě, sladké tóny. Závěr: dlouhotrvající.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Popis

Zlatavá barva, lehké a sladké aroma exotického původu - cukrová třtina, vanilka, banán, pomerančová kůra a dřevitost. Jak již napovídá označení rumu, tak San Miguel 1952 je vyroben metodou „solera“ což, pokud milovníky rumů netrápíme čísly znamená, že se jedná o výběr těch nejstarších rumů selektovaných právě osobou masterblendera. San Miguel vyrábí rum z třtinové melasy a medu. Kvašení zabere 36 hodin a následná destilace probíhá ve 4sloupcové destilační koloně. Výsledkem je destilát v rozmezí 85 – 95 objemových % alkoholu. Zajímavostí je převoz rumu do výšky 2538 m. n. m. a uložení ke zrání do sudů z amerického dubu. Vzhledem k nadprůměrnému vyžrávání je tato Solera 1952 Extra Anejo skutečnou vzácností.

Hlavní parametry

Značka	San Miguel
Původ	Ekvádor
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Cava San Miguel, Panamericana Sur Km 1 Villancicos a Beethoven 7, Cuenca, Ekvádor
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.