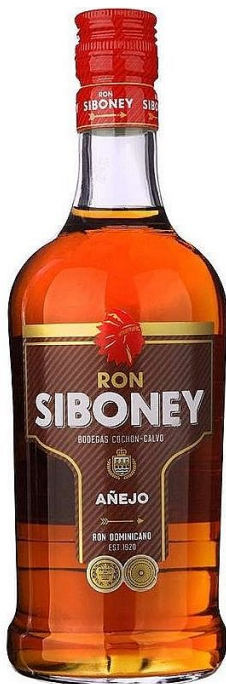


Siboney „ Anějo ” Dominican rum 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

7461281118496

Kód produktu

RU000155

Rum ve španělském stylu, který nabízí příjemně jemný a lehce nasládlý charakter. Díky kratšímu zrání je velmi univerzální – hodí se jak na samostatné popíjení, tak především do míchaných drinků.

Barva: Zlatavě jantarová.

Aroma: Jemné a nasládlé ??? Vůně vanilky, dřeva a lehkého ovoce s decentním kořenitým nádechem.

Chuť: Lehká, jemně sladká a vyvážená ??? Objevují se tóny karamelu, vanilky, ořechů a lehkého dřeva. Chuť je spíše jednodušší, ale příjemná a dobře pitelná.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Siboney „ Anějo ” Dominican rum 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Zraje přibližně 4–5 let v dubových sudech po bourbonu, což mu dodává jemné dřevité tóny a typickou jantarovou barvu. Když španělští dobyvatelé přišli v Karibiku v roce 1492, našli tři skupiny původních obyvatel: Siboneys, Arawaks a Caribs. Siboney žili na La Espanola a na Kubě, Arawaks na ostrovech Trinidad a na Bahamách a Caribs na Antilách a Trinidad. Siboneys jsou podle historiků nejstarší národem v Karibiku. Bodegas Cochon Calvo zavedla v roce 1920 Ron Siboney na trh Dominikánské republiky. V 70. letech se tento rum, díky svojí mimořádné kvalitě stal leaderem trhu. Znovuobrození značky v posledních letech vyvolal vzrušení mezi znalci rumu Historie rumu, jak ji známe dnes, začala se šířením cukrové třtiny. Kryštof Kolumbus na své druhé plavbě rozšířil cukrovou třtinu, po arabské části světa přišla z Asie až po Středozevní moře, v roce 1494 zasadil první stromky cukrové třtiny na Haiti. Jak se příběh odvíjí, byl počátkem 17. století z vypěstované cukrové třtiny vyroben první destilát - předchůdce dnešního rumu ch ostrovech, destilát přišel na ostatní karibské ostrovy severního pobřeží Jižní Ameriky. Rum z domu Ron Siboney se vyrábí nejmodernějšími technologiemi. Nově postavený provoz v San Pedro de Macoris, vyrábí vysoce kvalitní rum s certifikací ISO 9001. Všechny Ron Siboney zrají v tradičních dubových sudech, ve kterých dříve zrál Bourbon v Kentucky. Díky tomu mají rumy krásnou jantarovou barvu a také plný dřevěný přízvuk. Siboney má nejen pověst vynikajícího rumu ve zvláštním karibském podnebí - je plněn v Dominikánské republice, ale je také základem pro skutečný, originální požitek

Hlavní parametry

Značka	Siboney
Druh	pocitivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Dominikana
Objem	700 ml
Alkohol ABV	37,50 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Marussia Beverages UK Ltd Edison House, 223–231 Old Marylebone Road, London, NW1 5QT, United Kingdom
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.