Stará žitná myslivecká „ Reserve ” tradiční česká pálenka 40% vol. 0.70 l

» Pálenky



EAN	8594001445004
Kód produktu	DE000520

Stará Žitná Myslivecká Reserve, pravý klenot mezi českými destiláty s historií sahající až do 16. století. Její unikátní dvojí zrání v dubových sudech po dobu čtyř let dodává nápoj jemnou chuť s tóny sadového ovoce a hřejivým dozvukem. Precizní výroba, pečlivě střežená receptura a mistrovské zpracování, z nichž není výjimečný destilát s charakterem whisky. Dopřejte si českou tradici v exkluzivním provedení.

Barva: kovově měděná
Vůně: nasládlá, zaoblená s lehkým závojem dřeva s rozeznívajícím se zvukem vyzrálosti
Chuť: vrstevnatá, vyzrálá a plná života s jemně se prosazujícími dřevitými tóny a sladce hřejivým dozvukem sadového ovoce

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Stará žitná myslivecká „ Reserve ” tradiční česká pálenka 40% vol. 0.70 l

» Pálenky

Popis

Stará žitná myslivecká je zcela unikátním ryze českým nápojům, jehož historie sahá do začátku 16. století. Základ Staré žitné myslivecké tvoří pečlivě vybraný žitný destilát, který zraje v dubových sudech společně s přírodními výluhy ze sušeného ovoce. Přesné složení a poměry těchto přísad jsou po staletí pečlivě střeženy. Vedle oblíbené Staré myslivecké originál vyzrála k dokonalosti ušlechtilejší REZERVA. Unikátní výrobní postup dvojího zrání ve vybraných sudech z bílého dubu po dobu čtyř let je to, co odlišuje Reserve od rozšířenější Staré myslivecké originál. Reserve zraje celkem 4 roky v dubových sudech. Nejprve ušlechtilý destilát zraje ve vybraných sudech z bílého dubu 3 roky. Posléze je tento destilát smíchán s přírodními výluhy ze sušeného ovoce a znovu uloženy do dubových sudů na dobu jednoho roku. Výsledkem je jedinečná jemná chuť whiskového charakteru s hřejivým dozvukem sadového ovoce. Doslova gentlemanská záležitost. Historie nejstarší palírny Evropy se začala psát 4. července roku 1518, kdy Vilém z Pernštejna a Helfštýna udělil právo várečné hajnému Ježi ze Seloutky, který v Prostějově vlastnil dům U Zeleného stromu. Od počátku se Palírna U Zeleného stromu věnovala výrobě žitného destilátu. Tím začala éra palírny s ryze českým původem, která i po 500 letech zůstává v rukou českého majitele. Receptura Staré myslivecké je stále pečlivě střeženým tajemstvím, které do detailů znají pouze tři lidé. Jedním z nich je náš master blender (vrchní palírník) Roman Petruš. Ten každý den kontroluje probíhající proces zrání i kvalitu ojedinělé kombinace pečlivě vybraných ingrediencí. Ty jsou po staletí smíchávány ve stále stejném poměru a za dodržování stejného výrobního postupu. Ačkoli se při výrobě Staré myslivecké technologie modernizují, to podstatné zůstává stejné jako před 500 lety. Je to vášeň a poctivost našich lidí i naše společná láska k tomuto nápoji, otisknutá do každé jeho kapky.

Hlavní parametry

Značka	Stará myslivecká
Druh	Rye - žitná whisky
Původ	Čechy, Česká republika
Zrání	4 roky, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	lihovina
Složení	voda, žitný destilát, přírodní macerát podle originální receptury, barvivo karame
EU & výrobce	Granette & Starorežná, Palírna u Zeleného stromu Dykova 4260 796 01 Prostějov