Višňovice palírna Radlík 45% vol. 0.50 l

» Pálenky » Ovocné













EAN	8595625100546
Kód produktu	RAD01600

Stále vzácnější destilát s originální vůní a hebkou kořenitou chutí s oříškovým závěrem. Řízené kvašení a citlivá destilace dává vyniknout jeho typickému charakteru. Vyrábíme ho v limitovaných sériích. Je to jeden z vrcholů naší produkce. Višňovice patří k nejoceňovanějším pálenkám na koštech a soutěžích u nás i v zahraničí. Třikrát zvítězila v prestižním Jelínkově koštu ve Vizovicích. V roce 2022 si odnesla první místo na mezinárodní soutěži CNSC (Czech National Spirits Competition). V roce 2023 potvrdila svou kvalitu i v zahraničí, a to ziskem zlaté medaile v Italii na soutěži Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles a vítězstvím ve slovenském Holíči. V roce 2024 korunovala své úspěchy ziskem zlaté medaile na nejprestižnější soutěži ovocných pálenek Destillata v Rakousku.

Barva: Křišťálově čirá s vynikající viskozitou.
Vůně: Výrazná a plná, s dominancí zralých višní, kompotového ovoce a charakteristickým záblekem marcipánu.
Chuť: Bohatá, šťavnatá a příjemně pikantní, kombinuje přirozenou sladkost višňové šťávy s jemnou peckovou trpkostí.
Závěr: Dlouhý a hřejivý, s doznívající stopou hořké čokolády, višní v alkoholu a mandlí.

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

Višňovice palírna Radlík 45% vol. 0.50 l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Řízené kvašení, pomalé pálení na klasické dvoukotlové měděné aparatuře, řemeslný a osobní přístup je kombinován s moderními postupy a inovacemi. Řadíme se k těm, kteří povznášejí ovocné pálenky mezi prestižní ušlechtilé destiláty. Nezaměřujeme se na množství, ale vyrábíme limitované série destilátů, na které chceme být hrdí. Pěstitelská pálenice vyrábí pravé ovocné destiláty z ovoce nebo kvasu dodaného pěstiteli v systému tzv. pěstitelského pálení, jenž je výrazně cenově zvýhodněn nižší spotřební daní. Chceme přispět k tomu, aby ovocné pálenky byly vnímány jako prestižní ušlechtilé destiláty, v nichž se odráží národní tradice, drahá a různorodá surovina, pestrost chutí a vůní i pečlivá rukodělná práce. Chceme, aby je lidé citlivě vychutnávali a odlišovali od levných průmyslových lihovin. Přejeme si, aby nesloužily k opíjení, ale povznášely ducha, podporovaly přátelství, pohodu a porozumění. Mnohokrát oceněný autorský řemeslný lihovar se pyšní řízeným kvašením ovoce, originální destilační aparaturou s tradičními prvky i vlastními inovacemi a zejména nadšeným tvůrčím přístupem a otevřeností. Palírnu Radlík založili jako pěstitelskou pálenici v roce 1998 a od roku 2001 mají i koncesi na ovocný lihovar. Byla to však spíše hobby záležitost, neboť na mafiánském trhu přesyceném miliony litrů nezdaněného lihu nechtěli působit. Teprve po metanolové aféře se vytvořily podmínky pro solidní podnikání. Následně se podařilo přikoupit okolní zdevastované stavby a v roce 2018 palírnu významně rozšířili a modernizovali. Tentokrát do tradiční technologie zakomponovali i řadu vlastních inovací, které umožňují lépe autorsky ovlivňovat tvorbu produktu. Nové destilační zařízení bylo vyrobeno dle originálního návrhu. Srdcem je dvoukotlová aparatura skládající se ze surovinového kotle o objemu 400 litrů a druhého, tj. rektifikačního kotle, na 200 litrů. Zvláštností je, že druhý kotel je opatřen rektifikační nástavbou o třech patrech, ve kterých při jejich uzavření dochází prakticky k opakovanému pálení. Pokud jsou tedy patra otevřená, je destilát pálen dvakrát, pokud všechna uzavře, pálí až 5krát. Zařízení umožňuje destilatérovi otevíráním pater měnit v průběhu pálení parametry destilace, a tak citlivě reagovat na charakter destilátu, který se v průběhu pálení mění. Vybrané frakce může navíc upouštět do zásobníku, ze kterého je opět přečerpán do druhého kotle a opakovaně přepálit. Další inovací je, že v druhém kotli je klasický plynový atmosférický hořák nahrazen infračerveným zářičem, který umožňuje citlivější regulaci ohřevu, a tak lepší oddělení frakcí. Tento způsob umožňuje vytvořit destilát, který je podstatně jemnější, ale plně si zachovává maximum typického ovocného charakteru. Druhým destilačním zařízením je menší aparatura, která umožňuje kompletní hlídání teplot páry, vody, destilátu, deflegmace, tlaku, bohatosti aroma a jejich přesné nastavení na LCD dotykové obrazovce, včetně zápisu historie destilace k další analýze. Toto aparatura je vybavena i aroma košem v parním dómu pro maceraci bylinek atd.

Hlavní parametry

Značka	palírna Radlík
Druh	Višňovice
Barva	průzračná
Charakter	ovocný
Původ	Čechy, Česká republika
Zrání	v nerezových nádobách
Příchuť	Višně
Balení	holá lahev
Objem	500 ml
Alkohol ABV	45,00 %

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	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Výrobce	Palírna Radlík - výroba ovocných destilátů, Pražská 161, 254 01 Jílové u Prahy - Radlík, Česká republika