Appleton Estate rum 8y Reserve 0.7l

» Rum & rumový likér



EAN	5024576207101
Kód produktu	RU000026

Reserve 8y je nejvšestrannější edice z rumů Appleton Estate. Uplatnění nalezne v sofistikovaných koktejlech, vynikající je ale i samotný. Vyznačuje se tóny kořeněného ovoce a dubu, které jsou následovány náznaky medu, vanilky a charakteristickým tónem pomerančové kůry.

Barva: Zlatá.
Vůně: Komplexní, hladká, s tóny másla, dubu a koření.
Chuť: Sladká, suchá, karamel, hřebíček, muškátový oříšek, dub, citrusy, kandovaná jablka, karamel.
Dochuť: Dlouhá.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Appleton Estate rum 8y Reserve 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Příběh rumu Appleton Estate Jamaica Rum začíná před více než 270 lety na unikátním, mystickém místě známém jako Nassau Valley. Tato oblast se vyznačuje vzácnou krasovou krajinou s kuželovitými vápencovými útvary, jeskyněmi a podzemními prameny. Speciální terén funguje jako přírodní filtr pro déšť a produkuje křišťálově čistou vodu, která dodává cukrové třtině pěstované v tomto údolí jedinečný chuťový profil. Appleton Estate je hluboce zakořeněna v jamajské tradici, přičemž osobitý duch lidí nejen utváří rum, ale také definuje identitu společnosti. Z tohoto důvodu je logo Appleton Estate kombinací pěti ikonických jamajských symbolů, které vyprávějí příběh vášně, oddanosti a radosti ze života. Appleton Reserve Blend se destiluje z melasy a zraje minimálně osm let ve vybraných dubových sudech. Cukrová třtina použitá k jeho výrobě je pěstována samotnou palírnou. Appleton Estate je nejstarší nepřetržitě fungující třtinovou plantáží a palírnou na Jamajce. Rumy unikátního charakteru se zde vyrábějí již více než 270 let. Destilace probíhá malosériově v měděných destilačních kotlích, rumy poté zrají v sudech z amerického bílého dubu, ve kterých byl předtím uložen bourbon. Rumy Appleton míchá Joy Spence, první žena na světě, která získala titul master blender. 8 Y.O. Reserve je nejvšestrannější edice z rumů Appleton Estate. Uplatnění nalezne v sofistikovaných koktejlech, vynikající je ale i samotný. Vyznačuje se tóny kořeněného ovoce a dubu, které jsou následovány náznaky medu, vanilky a charakteristickým tónem pomerančové kůry. Jedná se o jiný blend než předchozí Appleton Estate Reserve. Nový blend rumů vytvořila Joy Spence k oslavě 250. výročí značky Appleton Estate. Všechny rumy, které jej nově tvoří, jsou minimálně 8 let staré a díky delšímu pobytu v sudu je chuťový profil hladší a robustnější. Počet obsažených rumů je nižší a ve finálním blendu se tak více projevují. Výsledkem jsou intenzivnější tóny melasy, dubu, vanilky, koření a typické pomerančové kůry. Díky vyšší síle 43 % má plnější, bohatší chuť.Nový design lahve vyzdvihuje výjimečnost značky a důraz na dokonalost jejích rumů, stejně tak jako radostný duch Jamajky. Láhev zůstává věrná původnímu tvaru, ale v modernějším pojetí.

Hlavní parametry

Značka	Appleton Estate
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Jamajka
Zrání	8 roků, v dubových sudech, ex-Bourbon
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	43,00 %

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	rum
Složení	destilát z cukrové třtiny, voda
Výrobce	Campari Group, Via Sacchetti, 20 - 20099 Sesto San Giovanni (MI) – Itálie