el Ron de Artesano rum 14y Cigar Edition Ruby Port Cask 0.7l

» Rum & rumový likér

EAN	0751385620306
Kód produktu	RU055910

Elegantní, 14letý panamský rum značky Ron Artesano – stáčený s obsahem alkoholu 41,8 % a dozrávající v sudech po portském víně typu Ruby. Tato edice „Cigar Edition“ je ideální pro chvíle požitku; nabízí tóny tmavého ovoce, čokolády, dřeva a jemného koření, jemný, dobře vyzrálý rum řemeslného charakteru.

Označení „Cigar Edition“ napovídá, k čemu se tento rum hodí nejlépe: jako společník ke kvalitnímu doutníku, hořké čokoládě či espressu – nebo si jej můžete vychutnat jen tak, jako uvolňující digestiv po jídle. S obsahem alkoholu 41,8 % zůstává rum dostatečně lehký a přístupný, přesto však disponuje hloubkou a strukturou, díky nimž obstojí i vedle výraznějších chutí. Sudy po portském typu Ruby dodávají rumu ovocný, sametový charakter. Mezi typické rysy tohoto typu sudů patří tóny tmavého bobulového ovoce, zralých třešní, švestek a hroznů, doprovázené jemnou, vinnou sladkostí a delikátním kořeněným nádechem. V kombinaci se 14letým panamským rumem vzniká harmonická souhra karamelu, vanilky, čokolády, ovoce a jemných tónů dubového dřeva.

Zrání v sudech do něj vnáší tóny vanilky, karamelu (toffee), dřeva a kakaa, spolu s jemnými podtóny pražení. Závěrečné dozrávání v sudech po portském Ruby pak dodává další ovocnou hloubku a jemnou, vinnou eleganci. Během celého tohoto procesu si rum zachovává svou přístupnost a vytříbenost, aniž by přitom ztratil strukturu získanou dlouhým zráním. Ve vůni nabízí tóny tmavého ovoce – třešní, švestek a lesních plodů – doplněné o jemný nádech portského vína. Doplňují je tóny vanilky, karamelu, kakaa, pražených ořechů a lehký dotek kořenitosti z dubového dřeva. Na patře je rum jemný, harmonický a plný; přináší chutě čokolády, karamelu (toffee), zralého ovoce, vyzrálého dřeva a příjemně kořenitou hloubku. Závěr je zakulacený, hřejivý a elegantní, s výraznými tóny tmavého ovoce, kakaa a jemného koření, které rum získal díky zrání v sudech.

Cigar Edition je ideální volbou pro znalce, kteří ocení vyzrálé panamské rumy s hladkou texturou, ovocným charakterem získaným ze sudů a elegantní sladkostí. Osloví zejména ty, kteří dávají přednost rumům, jež nejsou ani příliš těžké, ani přehnaně sladké – nabízejí naopak dokonale vyvážený profil s hloubkou, ovocnými a čokoládovými tóny a krásně zřetelnou strukturou formovanou sudem.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks

el Ron de Artesano rum 14y Cigar Edition Ruby Port Cask 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Psal se rok 1887, kdy se narodil Viktor a kdy se začala psát historie naší rodiny v oblasti pálení alkoholu. Právě o sedm let dříve založil jeho otec vlastní palírnu a bednářskou dílnu. V menším měřítku zde vyráběl destiláty a zároveň opravoval i vyráběl sudy. Jeho syn Viktor sdílel otcovu vášeň a již v útlém věku si osvojil umění destilace i výroby sudů. V osmnácti letech se vydal do světa – chtěl poznat, jaké destiláty v sudech zrají, a prohloubit své znalosti o procesu destilace. Nasbíral bohaté zkušenosti a po třech letech se vrátil domů, aby pomohl rodině. Díky své vášni pro řemeslně vyráběné destiláty začal vytvářet vlastní produkty, které nechal zrát ve vlastních sudech. Zůstal ve svém rodném městě v Černém lese (Schwarzwald) a trvalo ještě další dvě generace, než se rodina dostala do kontaktu se světem rumu. V jeho šlépějích dodnes kráčejí již tři generace. Pátá generace měla svůj vlastní sen – vytvořit řemeslný rum, a to zcela bez přidaných aromat či cukru. Rum, který zraje pouze pod vlivem přírody a sudů; poctivé řemeslné dílo. Tak se zrodil El Ron del Artesano. Pátá generace objevila svou vlastní vášeň, která je úzce spjata s Panamou. Sebastian v roce 2012 zahájil v Panamě výběr sudů a dnes má na starosti veškeré procesy zrání a selekce. Naše každodenní práce je někdy náročná, ale vždy ji děláme s vášní pro ten úžasný produkt, který chceme přinést až do vaší sklenky. Jde o řemeslnou práci; nepoužíváme žádné přísady – ani aromata, ani cukr. Chceme vám představit ryzí a čistou chuť našich rumů. Značka El Ron del Artesano – za níž stojí společnost Riegger, obchodník s vínem a lihovinami se sídlem v Černém lese – nabízí širokou škálu rumů. El Ron del Artesano zraje ve speciálně vybraných sudech, dokud degustace nepotvrdí, že je rum připraven k lahvování. Není filtrován ani uměle dobarvován. Je to produkt řemeslné práce – vzniká pečlivým výběrem z těch nejlepších sudů s panamským rumem, které zrají v rodinném skladu. Lahvování i etiketování probíhá ručně, jako pocta řemeslníkově práci. Na etiketě je vyobrazen Viktor při výrobě sudu – s kloboukem, plnovousem a úsměvem, který měl na tváři pokaždé, když pracoval. El Ron del Artesano je poctou jeho životu a dílu. Až do své smrti v roce 1959 vkládal do této palírny své myšlenky, energii i vášeň – právě díky němu tento rum vůbec mohl vzniknout. Každá šarže připomíná jeho pracovitost a radost ze života. El Ron del Artesano je rum, v němž se je umění bednáře i palírníka. Je to svého druhu umělecké dílo; každá šarže je jedinečná, avšak vždy s jediným cílem: nabídnout tu nejvyšší možnou kvalitu.

Hlavní parametry

Značka	el Ron de Artesano
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Panama
Ročník	2011
Zrání	14 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Porto
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	41,80 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
EU & výrobce	Artesano Import, Gerberstr. 72,78050 Villingen-Schwenningen, Deutschland
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.