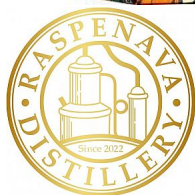
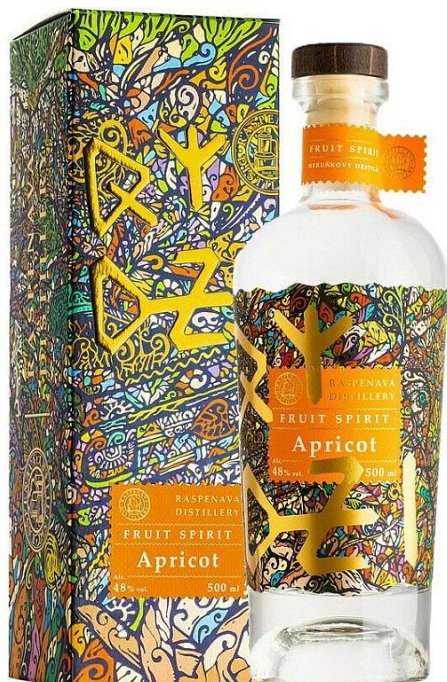


Raspenava meruňovice Rýdzi & Apricot 0.5l

» Destiláty



EAN

8594212620054

Kód produktu

RAS00105

Zlatem oceněná meruňkovic z Raspenavy je výsledkem spojení meruňek z úrodné Hané a Jičínska. Vyniká jemnou, smetanově-vanilkovou chutí a intenzivní vůní připomínající meruňkový džem. Destilována s respektem k surovině, bez přísad a dochucovadel.

Tento destilát oceněný zlatou medailí na Czech National Spirits Competition 2023 v kategorii nejlepší česká meruňkovic patří mezi klenoty Raspenava Distillery. Meruňky pocházejí z úrodných oblastí Hané a Jičínska, kde díky ideálním podmínkám dozrávají do plné, medově ovocné chuti. Spojením ovoce z různých lokalit vzniká výjimečně harmonický destilát s jemnou smetanově-vanilkovou chutí a vůní připomínající meruňkový jam.

Při pomalé fermentaci a troj až čtyřnásobné destilaci se zachovává nejčistší srdce destilátu, které nabízí vyváženost, hebkost a hloubku. Ve vůni převládají tóny zralých meruňek, v chuti jemná mandlovost z pecek. Vše bez barviv, cukru a aromat – pouze čisté ovoce a řemeslo.

Vůně: Má velmi čisté a intenzivní meruňkové aroma, které působí harmonicky a přirozeně.

Chuť: Spojení ovoce z různých lokalit dodává pálenice specifickou smetanově-vanilkovou chuť, která připomíná kvalitní domácí meruňkovou marmeládu. Na patře je destilát hladký, vyvážený a plný ovocných tónů.

Závěr: Závěr je hřejivý a čistý s dlouhotrvajícím vjemem zralých meruňek. Díky vyššímu obsahu alkoholu (48 %) je chuťová stopa intenzivnější a pevnější než u tradiční verze.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Raspenava meruňovice Rýdži & Apricot 0.5l

» Destiláty

Popis

Ovocné destiláty Raspenava distillery jsou výjimečné. Všechno jejich ovoce pochází od dobře prověřených pěstitelů. Kladou důraz na celý výrobní proces, zejména však na proces fermentace a následnou troj až čtyřnásobnou destilaci. Jejich vizí je výroba vysoce kvalitních, lahodných a také netradičních destilátů, které neobsahují žádná přidaná barviva, aromata či dochucovadla. V popředí těchto výrobků stojí čistá chuť kvalitního ovoce, které nám naše matka Země dopřála sklídit a zpracovat. Filozofie „Rýdži“ zaručuje, že každý doušek odráží poctivost řemesla i charakter českého ovoce. V roce 2021 v podhůří Jizerských bučin vznikla myšlenka založit destilérii v obci Raspenava, která by z plodů naší země vytvářela destiláty pro potěchu chutí našich zákazníků. Značka Raspenava Distillery je známá svou důsledností a respektem k surovinám. Každá jejich pálenka vzniká ručně, z lokálního ovoce a v malém množství. Řada „Rýdži“ představuje jejich hlavní filozofii – propojit poctivé české řemeslo, čistotu přírody a moderní vizuální styl, který dává destilátům světovou úroveň. V roce 2022 bylo instalováno destilační zařízení vyrobené Kovodělem Janča s.r.o. a začal se psát příběh RASPENAVA DISTILLERY s.r.o. Popis destilační kolony: Elektrický kotol o objemu 300 litrů. Výška technologie 3600 mm. První dvě patra upravený dle Chambered still. Druhá dvě patra klasická kolonová s deflegrátorem a dvěma katalyzátory. Tato technologie zásadně ovlivňuje kvalitu, čistotu a silnější aroma ovocné pálenky a rumu. Vizí je pálit kvalitní pálenky a třtinové rummy o nejvyšší kvalitě, bez aromatických dochucovadel, tedy v 100% přírodní kvalitě. Zároveň se stát lihovarem, který bude pro našeho zákazníka jistotou kvalitních produktů. Koupí destilátu z výroby Raspenava Distillery s.r.o. se vám do rukou dostává 100% přírodní produkt.

Hlavní parametry

Značka	Raspenava Distillery
Druh	Meruňkovicé
Původ	Čechy, Česká republika
Barva	průzračná
Příchuť	Meruňky
Charakter	ovocný
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	500 ml
Alkohol ABV	48,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Výrobce	Raspenava Distillery s.r.o. Nádražní 101, 464 01 Raspenava, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.