

# Sudlička Slivovice zlatá Staročeská 3l

» Destiláty



EAN	8594043360839
Kód produktu	SLI00520

Objevte majestátní sílu opravdové české tradice v monumentální třílitrové lahvi, která se stane nepřehlédnutelnou dominantou každé oslavy. Tato prémiová zlatá slivovice, vyrobená podle starodávné receptury, v sobě snoubí poctivou řemeslnou destilaci a sametovou jemnost získanou zráním se sušenými švestkami. Dokonalý dárkový kolos s voskovou pečením potěší i ty nejnáročnější milovníky tradičních moravských a českých pálenek.

Barva: jemně zlatožlutá s teplými medovými odlesky, které destilát získal z přírodní macerace

Vůně: intenzivní a hluboce ovocná, s dominantním projevem sladkých sušených švestek, lehkým nádechem povidel a stopou mandlového tónu z jader

Chuť: plná, neobyčejně kulatá a hřejivá, kde se počáteční padesátiprocentní síla okamžitě transformuje do sametově nasádlé chuti zralého ovoce a skořice

Závěr: dlouhý, neskutečně čistý, s harmonickým hřejivým pocitem a sladkou tečkou sušeného ovocného plodu

Dostupnost na hlavním skladě:	4,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

# Sudlička Slivovice zlatá Staročeská 3l

» Destiláty

## Popis

Sudlička Staročeská Slivovice Zlatá v monumentálním třílitrovém balení s pravou voskovou pečením je výkladní skříň poctivého českého lihovarnictví. Základem tohoto prémiového destilátu je nekompromisní výběr surovin - na výrobu jednoho litru této pálenky se spotřebuje 9 až 13 kilogramů výhradně prvotřídních, plně vyzrálých a ručně tříděných švestek. Ovoce je před kvašením zpracováno speciálním vřetenovým čerpadlem, které plody podrtí na jemnou kaši, ale striktně zachová pecky neporušené. Tím se do kvasu uvolní jen kontrolované množství specifického aroma, což výsledné slivovici dodává její charakteristický, lehce mandlový podtón bez nežádoucí hořkosti. Nejdůležitější fází zrodu této slivovice je přirozené a pomalé kvašení v nerezových kádích bez přístupu vzduchu, které trvá minimálně 60 dnů. Po následné precizní vícenásobné destilaci v klasických měděných kotlích se čirý destilát nenechává pouze odpočívat, ale přichází na řadu staročeská alchymie. Do slivovice se vkládají celé, pečlivě vybrané sušené švestky. Ty v průběhu času destilát přirozeně „dosladí“, zaoblí jeho chuťové hrany a propůjčí mu nádhernou, jiskrnou zlatavou barvu. Na dně této obří třílitrové lahve můžete tyto samotné sušené švestky spatřit jako pečeť autentičnosti. Vzhledem k obřímu objemu 3 litry padlo na výrobu jediné této lahve téměř 40 až 50 kilogramů čistého ovoce. Lahvování do designového čirého skla s pískovaným historickým erbem, ručně vázanou visačkou a masivním korkem zalitým pečtním voskem dělá z tohoto kousku dokonalý reprezentativní dar pro významná životní jubilea, svatby nebo jako sběratelský artefakt do osobního baru. Zajímavost o značce Historie Sudličkovy pálenice sahá až do hlubokého středověku, konkrétně do roku 1480, kdy byl hejtmanem zemědělského dvora v obci Lhota jmenován Matěj Sudlička. Právě za jeho správy proběhly na tomto statku první zdokumentované pokusy s destilací místního ovoce. Současní majitelé na tuto přerušenu nit úspěšně navázali v roce 1998, kdy vzkřísili starobylé receptury a alchymistické postupy do moderní podoby, přičemž si zachovali stoprocentně rodinný a řemeslný přístup.

## Hlavní parametry

Značka	Sudlička
Druh	Slivovice
Produkce	sběratelská výzva
Původ	Čechy, Česká republika
Příchuť	Švestky
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	3 000 ml
Alkohol ABV	50,00 %
Balení	dárkové, Double Magnum, holá lahev, Extra size

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.