

Takamaka rum Pti Lakaz #001 0.7l

» Rum & rumový likér



TAKAMAKA
- DISTILLED AND BOTTLED -
LA PLAINE ST ANDRE

EAN

6091319490150

Kód produktu

RU019619

Rum Takamaka Pti Lakaz byl stáčen na 45,1 % bez barviv, cukru nebo chladicí filtrace. Takamaka Pti Lakaz je součástí série St Andre palírny a obsahuje třtinový rum destilovaný v nádobě, aka rhum agricole - z nichž některé zrají v portských sudech - smíchaný s 3letým kotlíkovým a sloupcově destilovaným melasovým rumem a 8- roční rum Bajan z palírny Foursquare.

Barva: Tmavě zlatá s načervenalými odlesky.

Vůně: Harmonická směs vanilky, medu, tmavého lesního ovoce, dubového koření a náznaku sušených fíků.

Chuť: Hladká a komplexní, s tóny karamelu, švestek, pražených ořechů, koření, jemné čokolády a elegantní dubové struktury.

Dochuť: Dlouhá, teplá a sametová, s ovocnou a kořeněnou dochutí.

Rum Takamaka PTI LAKAZ Batch nejlépe rozvine svůj potenciál čistý ve sklenici na ochutnávání nebo s malou kapkou vody. Je perfektním doplňkem ke grilovanému jehněčímu, silným sýrům nebo dezertům s hořkou čokoládou a lesním ovocem. Zazáří také v sofistikovaném rumu Old Fashioned nebo rumu Manhattan. Díky limitované edici pouhých 3 800 lahví a speciálnímu zrání v sudech je ideálním rumem pro zvláštní příležitosti nebo jako stylový dárek.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Takamaka rum Pti Lakaz #001 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Rumy Takamaka vznikají v palírně Trois Freres na krásném ostrově Mahé na Seychelách. Tento rum je plný bohatého ovoce, jako je sušená meruňka s tóny badyánu a sušených kakaových bobů tvořících komplexní závěr plný suchého koření. Takamaka je rum jehož domovem jsou Seychelské ostrov. Bez přístupu k destilačnímu zařízení přeměnili zakladatelé firmy Bernard a Robert muži svůj bazén na chladičí věž a používali ji k experimentování s různými recepturami. Spolu s Bernardovým starším bratrem Richardem založili v roce 2002 na Seychelách palírnu Trois Freres. Rum Takamaka je pojmenován po oblíbené pláži na ostrovech a vyrábí se v podniku La Plaine St. André, který má dlouhou historii sahající až do roku 1792. Na tomto místě byla původně plantáž, kde se pěstovalo koření, jako je vanilka a skořice, stejně tak i kokosové ořechy, které byly vyváženy do Evropy. Dnes je nemovitost nejen domovem lihovaru Takamaka Rum, ale také návštěvnickým rájem s muzeem, bylinkovou a kořenářskou zahradou, zříceninou a domovem obřích želv Aldabra Taka a Maka. Všechny přísady používané v produktech společnosti Takamaka, včetně vody a cukrové třtiny mají lokální původ, pocházejí z Seychel. Společnost používá k výrobě své řady rumů tradiční metody destilace, včetně vlnkové lodi rumů Takamaka Bay a různých stařených rumů. Takamaka také vyrábí řadu ochucených rumů vyrobených z místních surovin, jako je kokos, vanilka a limetka.

Hlavní parametry

Značka	Takamaka
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	zrání rumu bylo dokončeno ve vyjímečných sudech
Původ	Seychely
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Porto
Objem	700 ml
Alkohol ABV	45,10 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	rum
Složení	voda, třtinový destilát
Výrobce	Frere's Distillery, La plaine St. Andre, Au Cap Mahé, Seychelles
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.