

Don Papa Rum 10y 43% 0,7 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce

Bleeding Heart Rum Company

Kód produktu

1035991

EAN

4809015157046

imitovaná edice rumu Don Papa z ostrova Negros na Filipínách, kde se pěstuje jedna z nejsladších cukrových třtin na světě. Tento temný Don Papa zrál ve znovu vypálených sudech, ve kterých byla předtím uložena americká whiskey, po dobu deseti let. Má temně jantarovou barvu a hluboké, bohaté a svůdné aroma. V chuti se projevují výraznější tóny sušeného ovoce a kakaa s náznakem dřeva. Je lahvován při vyšším obsahu alkoholu 43%. Výraznější, silnější a temnější Don Papa.

Dostupné množství na
prodejnách:

2,00 ks

Zobrazit dostupnost na
prodejnách

Najděte svou prodejnu

Nalezeno prodejen: 3

Hlavní sklad Benešov

2,00 ks

Prodejna Praha

Nedostupné

Prodejna Poděbrady

Nedostupné

Don Papa Rum 10y 43% 0,7 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční

Popis

Filipínský rum z cukrové třtiny vás přivítá originálním designovým obalem, který ukrývá rum příjemně lehké, vyvážené a ovocné chuti. Tajemství lahodné chuti spočívá v kvalitních surovinách a tradiční výrobě. Hlavní složkou je cukrová třtina z úpatí hory Mt. Kanlaon na Filipínách, kde panuje příznivé vlhké klima a úrodná vulkanická půda. Cukrová třtina se fermentuje v palírně, poté se destiluje a zraje ve speciálně upravených dřevěných sudech vyrobených z amerického dubu. Proces zrání trvá až sedm let. Výsledkem dalšího zpracování je kvalitní rum nevšední chuti, delikátní vůně a jemné jantarové barvy. Don Papa Rum v překladu znamená „pantáta“. Užijte si chvíle pohody stylově, se sklenkou lahodného rumu v ruce.

Tajemství lahodné chuti

Hlavní surovinou je cukrová třtina z úrodného úpatí hory Mt. Kanlaon na Filipínách. Perfektní kombinace klimatu, geografie a bohaté vulkanické půdy na ostrově je ideální pro cukrovou třtinu a její zpracování.

Objevte legendu

Rum Don Papa byl vytvořen jako pocta charismatickému vůdci z ostrova Negros - Papa Isio, jenž je symbolem nezávislosti ostrova během revoluce, která probíhala v roce 1890.

Tradiční výroba

Cukrová třtina se fermentuje v palírně. Poté následuje destilace a zrání ve speciálně upravených a ošetřených dřevěných sudech vyrobených z amerického dubu. Proces zrání může trvat až sedm let. Za tu dobu chuť rumu krásně nasaje aroma dubových sudů. Pak se směs filtruje přes uhlí, což je předposlední fáze výroby.

Parametry

Země původu	Filipíny
Chuť	Med, Vanilka, Koření, Kandované ovoce
Barva	jantarová
Obsah alkoholu	43,0 %
Objem	700 ml