

Don Papa Single Island Rum 7y 40% 0,7 l (tuba)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Romy » Zahraniční



Výrobce Bleeding Heart Rum Company

Kód produktu 1010212

EAN 4809015157763

Don Papa patří k nejoblíbenějším melasovým rumům vůbec. Za jeho ovocnou vůni a příjemně nasládlou chutí s tóny vanilky, medu a kandovaného ovoce stojí špičková třtina, tropické klima při zrání a pečlivě vybrané dubové sudy, ve kterých odpočíval 7 let. Seznamte se s tímhle filipínským pantátou. Bude příjemným společníkem jen tak, při pokojové teplotě, nebo ho zkuste s velkou kostkou ledu.

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem

Dostupné množství na prodejnách:

Skladem (>5 ks)

Zobrazit dostupnost na
prodejnách

Najděte svou prodejnu

Nalezeno prodejen: 3

Hlavní sklad Benešov

Skladem (>5 ks)

Prodejna Praha

3,00 ks

Prodejna Poděbrady

2,00 ks

Don Papa Single Island Rum 7y 40% 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	40,0 %
Objem	700 ml