

DEGUSTAČNÍ MENU

1.

RON ZACAPA CENTENARIO XO

Exkluzivní řada blendu rumů Zacapa ve stáří 6–25 let. Kromě zrání ve 4 různých druzích sudů se tato Zacapa navíc ukládá na poslední zrání do 250l sudů po francouzském koňaku. Celý proces výroby je pod osobním dohledem master blenderky Loreny Vásquez. Je to dokonalejší dárek na vychutnání v čisté podobě nebo jako digestiv s čokoládovými pralinkami.



Samostatně:

2.

ROBLE VIEJO EXTRA AÑEJO

Ušlechtilý melasový rum, jehož základ je destilován na kontinuálním zařízení. Poté se ukládá na dobu 8 až 12 let do sudů z amerického dubu, kde předtím zrál bourbon. Pro směs jsou použity ty nejlepší rezervy, které Venezuela nabízí. Krásná jantarová barva ukrývá plnou chuť, ve které najdete dotek vanilky, dubu a karamelu.



Samostatně:

3.

RON PAMPERO AÑEJO SELECCIÓN

Směs mladších rumů stařených 5 až 6 let až v deseti různých typech sudů, z nichž některé byly dříve používány ke stárnutí sherry a v jiných sudech zrál bourbon. Díky tomu má chuť výběrových vyzrálých rumů s komplexní a strukturovanou texturou, která ho předurčuje k vychutnávání jak samostatně, tak i v prémiových míchaných nápojích.



Samostatně:

4.

EL COMANDANTE RESERVA EXCLUSIVA

Je ideálním blendem panamských třetinových destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu. V její vůni naleznete ořechy, hořkou čokoládu i zralé višně. A právě díky své dokonalé vyváženosti je tak oblíbená v českých barech i všude po světě.



Samostatně:

5.

LEGADO ELIXIR DE RON

Vyrábí se ze třetinových destilátů pocházejících z rumerie Hacienda San Isidro v centrální části Panamy. Jediněnost klimatických podmínek zde zajišťuje konstantní teplotu a díky tropickému podnebí získává Legado nezaměnitelnou chuť. Pro výrobu tohoto likéru se používá směs destilátů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu.



Samostatně:

6.

RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávající ve výšce 2 333 m n. m. Vyrábí se z panenského medu na kolonovém zařízení. Rum dozrává ve 4 různých typech sudů – po bourbonu, ve vypálených sudech po bourbonu, po sherry Oloroso a po sherry Pedro Ximénez. Na soutěži Rum Festival International vyhrál několikrát po sobě a byl uveden do síně slávy.



Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

#ambassadorstock