

# 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 dokonalý dárek na vychutnání v čisté podobě nebo jako digestiv s čokoládovými pralinkami.

Samostatně:



2.

## RON ULTRA AÑEJO

Ušlechtilý melasový rum, jehož základ je destilován na kontinuálním zařízení. Následně se destilát uloží na dobu prvních 8 let do sudů z amerického dubu po bourbonu a na další 4 roky do sudů, kde zrál španělské sherry Pedro Ximénez. Nejedná se o směs různých starých rumů, ale o tzv. „100% single vintage“. Tedy o rum vždy z jednoho ročníku.

Samostatně:



3.

## RON ABUELO CENTURIA

Je 30letý tmavý rum, stařený metodou solera. Romy zrají v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Centuria je limitovanou edicí rodinné rezervy, vyrábí se pouze 10 000 lahví ročně pro celý svět. Velice vhodný pro dlouhé vychutnávání.

Samostatně:



4.

## RON ABUELO XII TWO OAKS

Exkluzivní směs panamských rumových rezerv starých 12 let, které jsou stařeny v sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Dle speciální vlastní techniky si Abuelo nechává vyrábět nové, extra vypálené sudy v Napa Valley v Kalifornii. Tyto sudy jsou využívány pro Abuelo XII Two Oaks pouze jednou a po dobu devíti měsíců je v nich rum dostavařován.

Samostatně:



5.

## RON ZACAPA 23 CENTENARIO

Blend 6–23letých rumů dozrávajících 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:



6.

## RYOMA RHUM JAPONAIS 7 YO

Vyrábí se v Kikusui Distillery, která leží na ostrově Šikoku. Jedná se o výrazný rum, který se vyrábí z fermentované čerstvé šťávy z cukrové třtiny. Proto je také velmi často označován jako agricole, tedy zemědělský rum. Výrobci používají pro fermentaci speciální kmen kvasinek, běžně využívaný pro výrobu saké. Rum Ryoma zraje v sudech z japonského dubu.

Samostatně:



Cena celého menu



DEGUSTAČNÍ MENU

---

#ambassadorstock