

# NAGA Java Reserve

Naga to według hinduskich wierzeń mityczne stwory zamieszkujące podziemia gdzie pilnują skarbów ziemi. Postacie te ilustrowane są jako połączenie węża i smoka, które są symbolem dostatku i żyzności, a podążając podziemiami wykradają najlepsze partie rumów.

Zanim trzcina cukrowa była kiedykolwiek posadzona na Karaibach, ludzie południowej Azji pili Arrack. Pod koniec XV wieku kupcy docierający na wyspę Jawa odkryli, że plantatorzy opracowali recepturę fermentacji azjatyckiej trzciny cukrowej z wykorzystaniem drożdży pochodzących z czerwonego ryżu.

Java Reserve jest destylowany na wyspie Jawa w tradycyjnym azjatyckim alembiku o nazwie Tiangous. Ta metoda wytwarzania rumu z melasy sięga średniowiecza. Podobnie jak chiński Baijiu i japońskie sake, rum fermentowany jest ze słodu i sfermentowanego jawajskiego, czerwonego ryżu. Następnie dojrzewa przez 3 lata w beczkach z drewna tykwowego, a następnie 4 lata w dębowych beczkach po amerykańskim Bourbonie.



Kategoria	Kraj pochodzenia	Destylarnia	ABV
Rum	Indonezja	Jakarta Distillery	40%

Aromat



PRZYPRAWY



CYTRUSY

Smak



MIGDAŁY



OWOCE  
TROPICALNE

Finisz



CZERWONY  
PIEPRZ



OWOCE  
KANDYZOWANE



# NAGA Pearl of Jakarta

Naga to według hinduskich wierzeń mityczne stwory zamieszkujące podziemia gdzie pilnują skarbów ziemi. Postacie te ilustrowane są jako połączenie węża i smoka, które są symbolem dostatku i żyzności, a podążając podziemiami wykradają najlepsze partie rumów.

Zanim trzcina cukrowa była kiedykolwiek posadzona na Karaibach, ludzie południowej Azji pili Arrack. Pod koniec XV wieku kupcy docierający na wyspę Jawa odkryli, że plantatorzy opracowali recepturę fermentacji azjatyckiej trzciny cukrowej z wykorzystaniem drożdży pochodzących z czerwonego ryżu.

Naga Pearl of Jakarta indonezyjski rum dojrzewający w trzech różnych rodzajach beczek. Przede wszystkim 3 lata spędza w beczkach z drewna tykwowego, które odpowiada za pikantny finisz. Po tym następują 4 lata w beczkach po Bourbonie z amerykańskiego dębu, nadając mu nuty wanilii i prażonych migdałów. Wreszcie jest umieszczony w beczkach z drewna wiśniowego na 1 rok, aby wydobyć smaki miodu i wiśni.



Kategoria	Kraj pochodzenia	Destylarnia	ABV
Rum	Indonezja	Jakarta Distillery	40%

Aromat

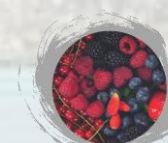


MIGDAŁY



WANILIA

Smak



OWOCOWOŚĆ



MIÓD

Finisz



WIŚNIE



PRZYPRAWY



# NAGA 10 YO Siam Edition

Naga to według hinduskich wierzeń mityczne stwory zamieszkujące podziemia gdzie pilnują skarbów ziemi. Postacie te ilustrowane są jako połączenie **węża i smoka**, które są symbolem dostatku i żyzności, a podążając podziemiami wykradają najlepsze partie rumów.

Zanim trzcina cukrowa była kiedykolwiek posadzona na Karaibach, ludzie południowej Azji pili Arrack. Pod koniec XV wieku kupcy docierający na wyspę Jawa odkryli, że plantatorzy opracowali recepturę fermentacji azjatyckiej trzciny cukrowej z wykorzystaniem drożdży pochodzących z czerwonego ryżu.

Ten rum na bazie melasy jest destylowany i dojrzewa w starożytnym Królestwie Siam. Melasa, która pochodzi z tajskiej trzciny cukrowej jest fermentowana przez 36 godzin przed destylacją w kolumnie destylacyjnej. Ten powstały rum zawiera 67% alkoholu, a następnie trafia na 10 lat do beczek po bourbonie wykonanych z dębu amerykańskiego. W trakcie dojrzewania, ubytki rumów są uzupełniane tylko i wyłącznie tym samym rumem, a sam proces maturacji odbywa się na równinie poniżej poziomu morza by parowanie było ograniczone do minimum, a sam proces był stabilny.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Destylarnia	ABV
Rum	Indonezja	Jakarta Distillery	40%

Aromat



KARDAMON



OWOCE  
TROPICALNE

Smak



OWOCOWOŚĆ



CZERWONY  
PIEPRZ

Finisz



OWOCE  
TROPICALNE



PRZYPRAWY





# NAGA Anggur Edition



Naga to według hinduskich wierzeń mityczne stwory zamieszkujące podziemia gdzie pilnują skarbów ziemi. Postacie te ilustrowane są jako połączenie węża i smoka, które są symbolem dostatku i żyzności, a podążając podziemiami wykradają najlepsze partie rumów.

Zanim trzcina cukrowa była kiedykolwiek posadzona na Karaibach, ludzie południowej Azji pili Arrack. Pod koniec XV wieku kupcy docierający na wyspę Jawa odkryli, że plantatorzy opracowali recepturę fermentacji azjatyckiej trzciny cukrowej z wykorzystaniem drożdży pochodzących z czerwonego ryżu.

Anggur oznacza po indonezyjsku winne grono. Aby stworzyć to wykończenie rumu, napełniliśmy 220-litrowe beczki z francuskiego dębu Seguin Moreau, który przez 18 miesięcy zawierał Château Pas de l'Âne 2019 Saint-Emilion Grand Cru winifikowane przez Nicolasa Baptiste, rumem Naga Java Reserve o mocy 65%. Sześć tygodni później wypuściliśmy rum i przefiltrowaliśmy go. Jest to niespotykane połączenie azjatyckiej kultury tworzenia alkoholi z europejskim uzupełnieniem i fiszem.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Destylarnia	ABV
Rum	Indonezja	Jakarta Distillery	40%

Aromat



WISNIE



PRZYRAWY

Smak



OWOCE LEŚNE



BITA  
ŚMIETANA

Finisz



MIGDAŁY



PRZYRAWY



SPIRIT DEPOT