

**R. Jelinek Moravska svetska**  
**Моравская Сливовица Р.Желинек**

**Страна:** Чехия

**Производитель:** RUDOLF ELINEK a.s.

**Тип:** плодовой дистиллят

**Крепость:** 38%Об

**Особенность:** тройная перегонка сливовой браги. Во время перегонки сливовые косточки остаются в браге, что придает особо насыщенный танинный вкус. Дистиллят созревает в емкостях из нержавеющей стали

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** насыщенный сливовый, мягкий с ярким оттенком сливовой косточки

**Вкус:** согревающий, интенсивный, с оттенками спелой сливы и сливовой косточки.

**Температура подачи:** 4-5 °С при сопровождении блюд, 12-16 °С в качестве дижестива

**Рекомендации по употреблению:** дижестив, мясные блюда чешской кухни (чевапчичи, шницели, свиная рулька), фруктовая нарезка



**R. Jelinek Moravska zlata svetska**  
**Моравская Сливовица Золотая Р. Желинек**

**Страна:** Чехия

**Производитель:** RUDOLF ELINEK a.s.

**Тип:** плодовой дистиллят

**Крепость:** 38%Об

**Выдержка:** кратковременная в бочке из европейского дуба

**Особенность:** тройная перегонка сливовой браги. Во время перегонки сливовые косточки остаются в браге, что придает особо насыщенный танинный вкус.

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** насыщенный сливовый, с ярким оттенком сливовой косточки и нотами древесины и сухофруктов

**Вкус:** интенсивный, с оттенками сушеной сливы и сливовой косточки.

**Температура подачи:** 16-18 °С

**Рекомендации по употреблению:** мясные блюда традиционной чешской кухни (чевапчичи, шницели, свиная рулька), фруктовая нарезка, в качестве дижестива.



**R. Jelinek Moravska hruska**  
**Моравская Груша Р. Желинек**

**Страна:** Чехия

**Тип:** плодовой дистиллят

**Крепость:** 38%Об

**Особенность:** используются груши сорта Вильямс, выращенные в Чили. Двукратная перегонка. Дистиллят созревает в емкостях из нержавеющей стали

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** насыщенный фруктовый, мягкий с ярким оттенком спелой груши

**Вкус:** согревающий, гладкий, с легким оттенком груши и характерным грушевым послевкусием.

**Температура подачи:** 4-5 °С при сопровождении блюд, 12-16 °С в качестве дижестива

**Рекомендации по употреблению:** мясные блюда традиционной чешской кухни (чевапчичи, шницели, свиная рулька), холодные мясные закуски, фруктовая нарезка, в коктейлях.



**R. JELÍNEK**

Компания Рудольф Желинек следует более чем четырехвековым традициям производства фруктовых дистиллятов в Визовице. «В долгосрочном плане мы владеем примерно 200 га собственных насаждений на трех производственных площадках в Чешской

Республике – сегодня нам уже принадлежит 188 га садов. Наши зарубежные компании, входящие в группу R. JELÍNEK, также занимаются выращиванием фруктов. Благодаря использованию собственных фруктов мы получаем больший контроль над качеством сырья, и поэтому наши клиенты могут рассчитывать на неизменно превосходный вкус и утонченность получаемого дистиллята.» - говорят собственники бренда.