DRINKS.

Pampero Especial Rum 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100288
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Venezuela
Region	Ocumare, Miranda
Abfüller	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marke	Pampero
Typ	Brauner Rum
Alter	2-4 Jahre
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Ein würzig-süsser Rum mit Aromen von Mandeln, Honig, Pflaume und kandiertem Zucker. Im langen, süsslichen Abgang setzen sich Orangenaromen durch.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	Hergestellt aus drei Jahrgangsrums, die zuvor während 2, 3 und 4 Jahren in Eichenfässern gelagert wurden
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2013 Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



	VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

Ron Pampero, der erste Rum Venezuelas, der von der Regierung die offizielle Registrierung "Añejo“ verliehen bekam, ist einer der bekanntesten Melassedestillate des Landes. Alles begann 1938 mit dem Sohn eines Fischers, Alejandro Hernández. Alejandro begann auf der Karibikinsel Margarita (die schon von Madonna besungen wurde) mit dem Brennen von Zuckerrohrschnaps. Dafür nutzte er aber nur das Zuckerrohr, welches während der extrem feucht-heissen Regenzeit geerntet wurde. Das Produkt war ein besonders milder Rum, der dann für mehrere Jahre in Eichenholzfässern eingelagert wurde. Industrias Pamperos, die heute zu Diageo gehört, konzentrierte sich ausschliesslich auf gelagerten Rum. Ihre Blends werden heute weltweit exportiert und wurden mit vielen internationalen Preisen ausgezeichnet. Der Name stammt von dem Reiter auf einem weissen Pferd – Pamperos sind die venezolanischen Gegenstücke zu den amerikanischen Cowboys und den argentinischen Gauchos. Daher kommt auch der Spitzname des Rums: Pampero-Rum wird im Heimatland auch als "Caballito frenao“ bezeichnet – das gebremste Pferdchen.