DRINKS.

Pampero Añejo Selección 1938 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700639
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Venezuela
Region	Ocumare, Miranda
Abfüller	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marke	Pampero
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur, mit Tonic und Orange oder für diverse andere Cocktails (z.B. Carribean Nightmare, Coco Loco, Zombie...)
Degustationsnotiz	facettenreicher Geschmack mit Holz, Trockenfrüchten, Sherry, braunem Zucker, Honig, Vanille, Tabak und Kakao.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	hergestellt aus zehn verschiedenen Rums, die mindest fünf Jahre lang in Bourbon- oder Sherryfässern ruhten
Ehrungen	San Francisco World Spirit Competition 2013: SilberInternational Wine and Spirit Competition 2011: Bronze

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Beschreibung

1939 revolutionierten die Gründer von Pampero das Herstellungsverfahren von Rum, indem sie sich dazu entschieden, das transparente Destillat aus Zuckerrohrmolasse in Eichenfässern zu lagern. Der Pampero Especial war somit der erste Rum des Landes Venezuela, der als „añejo“ (= gealtert) ausgewiesen wurde. Heute umfasst die Kollektion mit dem Cowboy-Logo nicht mehr als vier Sorten. Der Añejo Selección 1938 ist ein Blend aus insgesamt zehn Fässern mit unterschiedlich altem Inhalt – die braunen Rums reichen von den Ursprüngen der Marke vor knapp 80 Jahren bis in rezente Zeiten. Weiterhin sind in dem Blend drei verschiedene Destillationsprozesse vertreten, da der Betrieb als einer der wenigen Column Stills, Kettle Stills UND Pot Still heranzieht. Dank dessen nehmen die Sinne bei der Verkostung einen vielseitigen Mix aus Aromen auf. Vertreten sind Holz, Trockenfrüchte, Sherry, brauner Zucker, Honig, Vanille, Tabak und Kakao.