

DRINKS.

Pampero Especial 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702990
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Venezuela
Region	Ocumare, Miranda
Abfüller	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marke	Pampero
Typ	Brauner Rum
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. mit Cola oder Ginger Beer gemischt
Degustationsnotiz	süß nach Karamell, Honig und Vanille, ausserdem würzig, holzig, fruchtig und herbal.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	dreifach destilliert; in amerikanischen Bourbon-Fässern gereift
Ehrungen	San Francisco World Spirit Competition 2017: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Der Pampero Especial war der erste Rum Venezuelas, der als „añejo“ (= gealtert) ausgewiesen wurde. Doch nicht nur das macht ihn so speziell. Bei Pampero geht man seit jeher einen ganz eigenen Weg. So stützt sich der Betrieb als einer der wenigen auf drei verschiedene Destillationsprozesse - je nachdem, ob der zweite und dritte Brennvorgang in einer Column Still, Kettle Still oder Pot Still stattfindet, geht der resultierende Alkohol milder oder stärker hervor. Um eine einwandfreie Qualität zu garantieren, erreicht das frisch geerntete Zuckerrohr die Brennerei binnen 24 Stunden, wo es dann zu Molasse weiterverarbeitet wird. Das äquatoriale Klima sorgt schliesslich für eine gleichmässige, schnelle Reifung im Fass, die dreimal so schnell verläuft wie bei Scotch oder Cognac. Der Pampero Especial reift standardmässig in amerikanischen Eichenfässern, die zuvor bis zu fünf Mal für die Reifung von Bourbon Whiskey herangezogen wurden. Sein Geschmack ist ausbalanciert und vielschichtig zugleich, mit süssen, cremigen, herbalen, holzigen, fruchtigen, würzigen und karamelligen Noten. Die Hersteller empfehlen, den Rum mit Cola, Ginger Beer oder gar Tonic Water zu mischen.