DRINKS.

Pampero Blanco Rum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100287
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	Ocumare, Miranda
Embouteilleur	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marque	Pampero
Type	Rhum de mélasse
L'âge	2-4 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	goût qui rappelle le cassis, la barbe à papa, les pommes vertes, les bananes, le caramel et la vanille.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	le ton du vieillissement en fût a été filtré avec du charbon de bois
Honneurs	International Spirits Awards Allemagne 2011: Or / Rhum de l'année
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Ce rhum blanc est en réalité un assemblage de rhums, vieilli jusqu'à quatre ans, qui a absorbé les notes et la couleur dorée des fûts de scotch. Cependant, cette couleur s'échappe au cours de la filtration à travers du charbon de bois. En 1938, les deux fondateurs audacieux de la marque ont révolutionné le processus de production du rhum en décidant de stocker le distillat de mélasse de canne à sucre transparent dans des fûts de chêne. Pamperos Especial a ainsi été le premier rhum au monde à être désigné comme Anejo (= affiné). Aujourd'hui, la collection provenant du Venezuela contient à peine plus de quatre variétés. Dans la conception du logo de la marque, les pionniers se sont inspirés de l'esprit libre des Llaneros, les cow-boys vénézuéliens, qui ont joué un rôle important dans les guerres d'indépendance au début du XIXe siècle. Pampero est l'une des rares distilleries à s'appuyer sur trois processus de distillation différents. Selon que les deuxième et troisième distillations ont lieu dans un alambic Column Still, un alambic Kettle Still ou un alambic Pot Still, l'alcool résultant est plus ou moins fort.