## DRINKS.

## Espero Extra Anejo Rum XO GB 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| Numéro<br>d'article        | 70107  |
|----------------------------|--|
| Alcool                     | 40%  |
| Contenu                    | 70cl   |
| Pays                       | Grande-Bretagne  |
| Région                     | Bristol  |
| Embouteilleur              | Albert Michler Distillery Int. Ltd., 44<br>Upper Belgrave Road, Bristol BS8 2XN,<br>UK   |
| Marque                     | Espero   |
| Туре                       | Rhum brun  |
| L'usage                    | pur ou dans des boissons mélangées   |
| Dégustation                | Au nez, des notes discrètes de fumée<br>avec des arômes de fruits. En bouche,<br>doux et corsé, avec des notes<br>légèrement citronnées, des notes de<br>banane, des arômes de noix de coco<br>et des notes de miel et d'épices. |
| Désignation<br>commerciale | Rhum   |
| Détails                    | Assemblage des rhums élevés en<br>Solera pendant 12 à 18 ans et des<br>rhums des Caraïbes vieillis pendant 6<br>à 12 ans.  |
| Ingrédients                | La liste des ingrédients n'est pas<br>requise selon l'article 16, paragraphe<br>4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.   |
| Additifs                   | Contient du colorant   |
| I 'emhallane               | mit Vernackung   |



## **Description**

La distillerie Ron Espero emprunte son nom à l'explorateur espagnol Vasco Núnez de Balboa, qui fut le premier Européen à traverser l'Atlantique par le Panama en 1513. "Espero" signifie "j'espère" en espagnol et l'espoir de Vasco était avant tout de découvrir de nouvelles choses et donc le Nouveau Monde. Il s'est ensuite installé sur l'île d'Hispaniola, aujourd'hui mieux connue sous le nom de République Dominicaine, et a également fondé le Panama en tant que colonie de Santa Maria la Antigua del Darién.

Les Caraïbes sont surtout connues pour leur culture de la canne à sucre, bien que celle-ci soit en fait originaire de Chine. C'est à la Barbade, en 1647, que l'on trouve les premières traces écrites d'une distillerie de rhum, mais ce n'était pas vraiment pour servir une bonne bouteille aux personnes aisées en Europe. Le rhum était autrefois la boisson des esclaves qui travaillaient également dans les plantations de canne à sucre. Le Sherry ou le Cognac étaient trop chers pour les couches inférieures de la population et étaient plutôt réservés aux classes sociales supérieures. Au 18e siècle, le rhum est rapidement devenu la boisson traditionnelle des marins et des pirates. Après l'amélioration des techniques de distillation, le rhum a également connu un succès croissant en Europe.

Mais le rhum permet aussi de découvrir une multitude de nouvelles créations, comme un nouveau monde. Ron Espero réunit dans ses distillats les deux mondes de la nouveauté et de l'ancienne histoire d'origine.

Le rhum Espero Extra Anejo est un assemblage des meilleurs distillats de rhum des Caraïbes. Il se compose d'une part de rhums vieillis pendant 12 à 18 ans selon la méthode Solera et d'autre part de rhums vintage de 6 à 12 ans de la Jamaïque, de la Barbade, de la Guyane et de Trinidad. Cela confère à l'Extra Anejo XO une légère douceur et des arômes de fruits uniques. L'assemblage lui-même est effectué au Costa Rica.