DRINKS.

Espero Reserva Extra Ultimo Rum GB 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70112
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Bristol
Embouteilleur	Albert Michler Distillery Int. Ltd., 44 Upper Belgrave Road, Bristol BS8 2XN, UK
Marque	Espero
Type	Rhum brun
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes de fruits exotiques avec des notes de bois et de vanille.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Distillats de rhum de 14 à 20 ans d'âge cultivés selon la méthode Solera et rhums vintages des Caraïbes de 9 à 18 ans d'âge, vieillis dans d'anciens fûts de cognac.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung

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. Le Reserva Extra Último est assemblé à partir des meilleurs distillats de rhum de 14 à 20 ans d'âge selon la méthode Solera et de rhums vintage de 9 à 18 ans de la Barbade, de la Jamaïque, de Trinidad et de la Guyane. Il a ensuite été vieilli pendant huit mois dans d'anciens fûts de cognac.