

DRINKS.

Pampero Especial 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702990
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Venezuela
Région	Ocumare, Miranda
Embouteilleur	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marque	Pampero
Type	Rhum de mélasse
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. mélangé avec du coca ou de la bière au gingembre
Dégustation	Sucré en raison du caramel, du miel et de la vanille, mais aussi épicé, boisé, fruité et herbacé.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	triplement distillé; mûrit dans des fûts de bourbon américain
Honneurs	San Francisco World Spirit Competition 2017: Argent
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

Le Pampero Especial a été le premier rhum au Venezuela à être appelé Añejo (= affiné). Mais ce n'est pas ce qui le rend si spécial. Chez Pampero, chacun suit son propre chemin. L'entreprise est l'une des rares à pouvoir compter sur trois procédés de distillation différents - selon que les deuxième et troisième distillations ont lieu dans des alambics Column Still, Kettle Still ou Pot Still, l'alcool résultant est plus ou moins fort. Afin de garantir une qualité parfaite, la canne à sucre fraîchement récoltée parvient à la distillerie dans les 24 heures, où elle est ensuite transformée en mélasse. Enfin, le climat équatorial assure une maturation homogène et rapide en fût, trois fois plus rapide que celle du scotch ou du cognac. Le Pampero Especial mûrit dans des fûts de chêne américain standards, qui ont déjà été utilisés jusqu'à cinq fois pour affiner le whisky Bourbon. Son goût est équilibré et complexe à la fois, avec des notes sucrées, crémeuses, herbacées, boisées, fruitées, épicées et caramélisées. Les fabricants recommandent de mélanger le rhum avec du coca, de la bière au gingembre ou même de l'eau tonique.