



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



RUM PAMPERO BLANCO PAMPERO



Venezuela / Ocumare, Miranda



70cl, 40% Vol.



9601061

CHF 26.90

Hinter diesem weissen Rum verbirgt sich mehr, als man zunächst annimmt: Tatsächlich handelt es sich um einen Blend aus bis zu vier Jahre lang gelagerten Rums, die von den Fässern Scotch-Noten und eine goldene Färbung aufnehmen konnten. Diese allerdings entweicht wieder im Zuge der anschliessenden Holzkohlefilterung.

Glaubt man den offiziellen Angaben von Pampero, so haben die zwei wagemutigen Gründer der Marke im Jahr 1938 das Herstellungsverfahren von Rum revolutioniert, als sie sich dazu entschieden, das transparente Destillat aus Zuckerrohrmolasse in Eichenfässern zu lagern. Pamperos Especial war somit der erste Rum auf der ganzen Welt, der als „añejo“ (= gealtert) ausgewiesen wurde. Heute umfasst die Kollektion aus Venezuela kaum mehr als vier Sorten. Beim Entwurf des Markensymbols liessen sich die Pioniere von dem Freigeist der Llaneros, der venezolanischen Cowboys, inspirieren, die in den Unabhängigkeitskriegen im frühen 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle gespielt hatten. Seit jeher geht man bei Pampero nämlich 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.

Degustationsnotizen

pur oder für diverse Drinks und Cocktail

Charakter

erinnert geschmacklich an schwarze Johannisbeeren, Zuckerwatte, grüne Äpfel, Bananen, Toffee und Vanille