



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



RUM PAMPERO ESPECIAL PAMPERO



Venezuela / Ocumare, Miranda



70cl, 40% Vol.



9601035

Ron Pampero, der erste Rum Venezuelas, der von der Regierung die offizielle Registrierung "Añejo" verliehen bekam, ist einer der bekanntesten Melassedestillate des Landes. Alles begann 1938 mit dem Sohn eines Fischers, Alejandro Hernández. Alejandro begann auf der Karibikinsel Margarita (die schon von Madonna besungen wurde) mit dem Brennen von Zuckerrohrschnaps. Dafür nutzte er aber nur das Zuckerrohr, welches während der extrem feucht-heissen Regenzeit geerntet wurde. Das Produkt war ein besonders milder Rum, der dann für mehrere Jahre in Eichenholzfässern eingelagert wurde. Industrias Pamperos, die heute zu Diageo gehört, konzentrierte sich ausschliesslich auf gelagerten Rum. Ihre Blends werden heute weltweit exportiert und wurden mit vielen internationalen Preisen ausgezeichnet. Der Name stammt von dem Reiter auf einem weissen Pferd - Pamperos sind die venezolanischen Gegenstücke zu den amerikanischen Cowboys und den argentinischen Gauchos. Daher kommt auch der Spitzname des Rums: Pampero-Rum wird im Heimatland auch als "Caballito frenao" bezeichnet - das gebremste Pferdchen.

Degustationsnotizen

Pur oder für diverse Drinks und Cocktails

Vinifikation

Hergestellt aus drei Jahrgangsrums, die zuvor während 2, 3 und 4 Jahren in Eichenfässern gelagert wurden

Charakter

Ein würzig-süsser Rum mit Aromen von Mandeln, Honig, Pflaume und kandiertem Zucker. Im langen, süsslichen Abgang setzen sich Orangenaromen durch.
