

# DRINKS.

## Pampero Añejo Selección 1938 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700639
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Venezuela
Région	Ocumare, Miranda
Embouteilleur	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marque	Pampero
Type	Assemblage de rhums
L'usage	pur, avec Tonic et Orange ou pour divers cocktails (par ex. Carribean Nightmare, Coco Loco, Zombie...)
Dégustation	goût riche multiple avec du bois, des fruits secs, du sherry, du sucre brun, du miel, de la vanille, du tabac et du cacao.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Fabriqué à partir de dix rhums différents, qui ont au moins reposé cinq ans dans des fûts de bourbon ou de sherry
Honneurs	San Francisco World Spirit Competition 2013: ArgentInternational Wine and Spirit Competition 2011: Bronze
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

---

Additifs      Contient du colorant

## **Description**

En 1939, les fondateurs de Pampero ont révolutionné le processus de production du rhum en choisissant de stocker le distillat transparent de mélasse de canne à sucre dans des fûts de chêne. Le Pampero Especial a donc été le premier rhum au monde, désigné comme «anejo» (= âge). Aujourd'hui, la collection du Venezuela avec le logo de cowboy ne comprend pas plus de quatre variétés. L'Anejo Selección 1938 est un assemblage d'un total de dix fûts de différents contenus - les rhums bruns proviennent des origines de la marque, il y a près de 80 ans, jusqu'à aujourd'hui. En outre, trois processus de distillation différents sont utilisés pour l'assemblage (Column Stills, Kettle Stills ET Pot Still). Grâce à cela, les sens absorbent une variété d'arômes lors de la dégustation. On peut sentir et déguster du bois, des fruits secs, du sherry, du sucre brun, du miel, de la vanille, du tabac et du cacao.