

DRINKS.

Espero Coffee & Rum GB 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70101
Alcool	40%
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 intenses de café avec des notes de vanille dans un équilibre harmonieux de saveurs typiques du rhum.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Rhum vieilli pendant 7 ans, aromatisé au café infusé à froid
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung



Description

La distillerie Ron Espero emprunte son nom à l'explorateur espagnol Vasco Núñez 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 18^e 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. Ron Espero réunit dans ses distillats les deux mondes de la nouveauté et de l'ancienne histoire d'origine.

Le Coffee & Rum est un nouveau type de liqueur de café à base de rhum. Seuls les grains de café les plus fins du Nicaragua ont été utilisés pour cette boisson, qui, en tant que Cold Brew, a été associée à de la vraie vanille de Madagascar et à du rhum dominicain de 7 ans d'âge, fabriqué à partir de la canne à sucre la plus pure.