

DRINKS.

Espero Creole Caribbean Orange Rum GB 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 70102 |
| 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, une légère douceur avec des arômes d'orange intenses, accentués par un arôme incomparable de rhum. |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | avec des arômes d'écorces d'orange non traitées |
| 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. Pour le rhum Creole Caribbean Orange, des écorces d'orange non traitées ont été macérées et ajoutées au rhum de 7 à 12 ans d'âge (élevé en système Solera) de la République dominicaine.