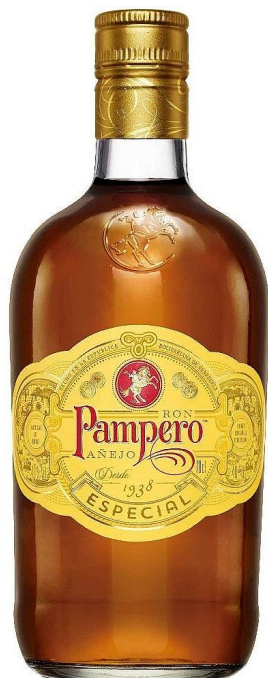


Pampero „ Añejo Especial ” Venezuela rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

8028286000240

Kód produktu

RU005920

Tento levný, ale vysoce kvalitní rum Pampero Ron Añejo Especial pochází z Venezuely. Úspěšná palírna rumu byla postavena v roce 1939 a nyní je jedním z nejtradičnějších podniků ve Venezuele. Rum Pampero Ron Añejo Especial zraje minimálně 18 měsíců ve vybraných dubových sudech. Tato fáze zrání mu dodává plnou chuť, která se na patře jeví jako jemná a měkká. Tento levný rum z Venezuely se stáčí na 40% obj. do 1 litrové láhve. Existuje mnoho skvělých receptů na tento rum, protože je ideální pro míchání do jemného koktejlu. Pampero Añejo Especial je jednou z nejoblíbenějších odrůd rumu v našem online obchodě pro vysoce kvalitní koktejly nebo long drinky.

VŮNĚ: Svěží a sladká s nádechem vanilky
CHUŤ: Ovocné tóny, které se objevují s vlhkým dubovým dřevem a porcí lesního medu, pokrývají patro s nádechem vanilky a karamelu.
FINÁL: Ve svém závěru je Pampero Añejo Especial nenápadné, ale stále velmi teplé a pikantní.

Celkový dojem z rumu Pampero Añejo Especial:

Je až neuvěřitelné, za jakou velmi příznivou cenu je tento Pampero Añejo Especial Rum aktuálně dostupný v našem obchodě. Jeho kvalita spočívá v jemné textuře a kořenitých extraktech, které charakterizují tento rum Pampero. Pampero Rum tráví fázi zrání v bývalých sudech po whisky, které dávají Pampero plné aroma. V celé své komplexnosti je to rum, který za sebou zanechává mnoho jiných, někdy mnohem dražších druhů rumu. Tento rum z Venezuely se svým dubovým tónem a jasnými vůněmi je ideální pro přípravu jemného koktejlu. Dá se samozřejmě pít i čisté.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Pampero „ Añejo Especial ” Venezuela rum 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Distillery de Pampero, která sídlí v krásné jihoamerické Venezuele, destiluje Pampero Aniversario Rum, jeden z nejpreferovanějších rumů v Německu. Pampero Rum Distillery vyrábí již od roku 1938 velmi kvalitní rumy, které se těší vysoké mezinárodní reputaci. Industrias Pampero, CA je venezuelská palírna rumu, která je nyní provozována jako úspěšná pobočka společnosti Diageo. Dodávkový program této ušlechtilé palírny rumu zahrnuje prémiové rumy, které zrály různými způsoby, přičemž všechny jsou cenově dostupné. Palírna Pampero Rum se nachází v Ocumare, v regionu Tuy River Vally, v centrální oblasti. Tato krásná oblast Valles del Tuy je ve Venezuele známá jako sloučení několika komunit. Název Tuy pochází od stejnojmenné řeky, která protéká touto oblastí. Není však známo, zda Pampero Rum Distillery tuto vodu používá. Palírna Pampero Rum byla založena Alejandrem Hernándeze, synem rybáře z venezuelského ostrova Isla de Margarita. Na tomto ostrově se dodnes na mnoha akcích podává pouze rum Pampero. Neuvěřitelně skvělá prázdninová destinace, která má i zde v Evropě mnoho nadšených fanoušků. Palírna Pampero Rum byla z velké části prodána společnosti United Distillers v roce 1991. Tehdy za téměř neuvěřitelnou sumu kolem 60 milionů eur. Tato vysoká částka odráží úspěch a celosvětovou pozornost, které se palírna Pampero Rum Distillery dostalo. Rum Ron Pampero pochází od společnosti Industrias Pampero, C. A. Company, která provozuje velmi známou palírnu rumu ve Venezuele. Palírna Pampero byla založena v roce 1938. Dnes tento velmi úspěšný výrobce rumu patří společnosti Diageo. V roce 1991 Diageo získalo téměř 100 % lihovaru Pampero za přibližně 62 milionů eur. I proto lze mezinárodně velmi úspěšnou značku zakoupit v mnoha zemích světa. Romy Ron Pampero z Venezuely obecně zrají v pečlivě vybraných dubových sudech té nejvyšší kvality.

Hlavní parametry

Značka	Pampero
Druh	poctivý třtinový Rum
Detail	vyzrálý rum v dřevěných sudech
Původ	Venezuela
Ročník	0
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Gruppo Montenegro S.r.l.Via Enrico Fermi, 4 40069 Zola Predosa (BO) Itálie
---------	--

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
---------------------	---