DRINKS.

# Angostura Aromatic Bitters 20cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | BAGB0200 |
| Alkoholgehalt | 44.7% |
| Flascheninhalt | 20cl |
| Herkunftsland | Trinidad und Tobago |
| Region | Laventille, Trinidad |
| Abfüller | House of Angostura Corner Eastern Main Road and Trinity Avenue Laventille Trinidad & Tobago, West Indies |
| Marke | Angostura |
| Typ | Cocktail Bitter |
| Anwendung | für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks wie Manhattan, Old Fashioned, Singapore Sling usw. |
| Degustationsnotiz | Aromatischer, würziger Geschmack |
| Verkehrsbezeichnung | Aromatic Bitter |
| Details | aus zahlreichen Kräutern und Wurzeln wie Zimt, Anis und Kardamom hergestellt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |



## Beschreibung

Die ursprüngliche Idee hinter den "Angostura Aromatic Bitters" war eine andere. Der deutsche Arzt J.G. Siegert entwickelte sein Kräutertonikum damals nach langjähriger Forschungsarbeit, um Tropenkrankheiten wie Cholera, Typhus und Denguefieber entgegenzuwirken. Siegert war lange Zeit in Guyana als Generalstabsarzt in einem Militärkrankenhaus tätig und eröffnete zudem in der Stadt Angostura ein Lazarett. Der Cocktail-Bitter besteht aus einer Kombination von Enzianwurzel, Zimt, Kardamom, Bitterorange und Gewürznelken. Die Rezepte für weltberühmte Drinks wie den Old Fashioned, Manhattan oder Singapore Sling führen explizit diese Angostura Bitters auf.