

DRINKS.

Angostura 1824 12 Years Rum 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	RAGX0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
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	Brauner Rum
Alter	12 Jahre
Anwendung	pur oder für exklusive Rum-Cocktails
Degustationsnotiz	aromatisch zeigen sich süsse Noten von Zuckerrohr sowie würzige Facetten. Geschmacklich paaren sich Klänge von Kräutern, Gewürzen, Zuckerrohr, Kakao und Toffee.
Verkehrsbezeichnung	Rum
Details	aus dem Inhalt ausgewählter Fässer vermählt
Ehrungen	Goldmedaille beim « Internationalen Spirituosenwettbewerb ISW », Deutschland 2006



Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	im Umkarton

Beschreibung

Die Angostura Destillerie befindet sich im Herzen der Karibik auf der Insel Trinidad. Die Geschichte der Brennerei begann im Jahre 1820, als sich Johann Benjamin Siegert, ein deutscher Arzt und Wissenschaftler, in Venezuela niederliess. Im 20. Jahrhundert gelangte der Betrieb in die Hände verschiedener Grossgrundbesitzer, bevor er Anfang der 40er Jahre wieder zurück an die Familie Siegert ging. Die Brennerei erlangte vor allem durch ihren Cocktail Bitter weltweite Bekanntheit. Seit 1824 hat Angostura aber auch Rum im Sortiment und gehört heute zu den wichtigsten Rum-Produzenten der gesamten Karibikregion. Beim "Angostura 1824" handelt es sich um einen Blend aus diversen Fässern, die vom Master Blender höchstpersönlich ausgesucht wurden. Diese Rums reiften zuvor mindestens zwölf Jahre lang in angekohlten Bourbonfässern aus amerikanischer Weisseiche.