

## Angostura Gold 5 Jahre



ArtNr.:	10006
Preis:	20,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	5 Jahre
Destillerie:	Angostura - Trinidad
Land:	Trinidad und Tobago
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

### Beschreibung

Mindestens 5 Jahre reifte dieser Rum von Angostura in amerikanischen Bourbonfässern. Nach dem Vermählen der Fässer wird dieser Rum durch Holzkohle gefiltert und erhält damit ein sehr seidiges Aroma.

**Farbe:** Heller Goldton.

**Duft:** Leicht süße Noten von Vanille und Toffee.

**Geschmack:** Wieder helles Toffee, Vanille, etwas süß, würzig, mit noch ein wenig Biss.

### Auszeichnungen:

2009 San Francisco World Spirits Competition: Doppelte Goldmedaille

### Destillerie Info

#### Angostura - Trinidad

Aus den Cocktail-Bars der Welt nicht mehr wegzudenken ist der Angostura Bitter. Dieses heilsame Elixier aus Trinidad, ursprünglich zur Appetitanregung und besseren Verdauung von Dr. Siegert aus Venezuela entwickelt ist der wohl berühmteste Cocktail-Bitter in Mixgetränken. Doch ist es nicht das einzige Produkt aus Trinidad, was es zu internationaler Größe gebracht hat: seit mehr als 50 Jahren zählt auch der Rum bei Angostura zum festen Bestandteil des Portfolios und wie die zahlreichen Awards und Medaillen belegen – ein sehr guter Rum. In Port of Spain ansässig wird der Angostura Rum in einer modernen Säulenbrennanlage destilliert und der Master Blender legt großen Wert darauf, dass noch viel Handarbeit in der Herstellung zum Einsatz kommt. Die Destillerie hat sich erfreulich stark entwickelt und die Qualität der Abfüllungen steigt ebenso kontinuierlich wie die Menge der Rums. Heute gehört



Angostura zu den erfolgreichsten Brennereien auf der Karibikinsel Trinidad und auf der 20 Hektar großen Farm findet der Besucher ein Rum Museum, ein Shop und auch ein gutes Restaurant. Die Welt von Angostura ist bitter, süß und fruchtig und auf jeden Fall einen Besuch wert!

### Aktuelle Bewertungen

Autor: Simon M  
Datum: 2015-12-28  
Bewertung: 3 von 5 Sternen  
Kommentar: Der jüngste Angostura welchen ich bis jetzt verköstigt habe. Die Farbe des Tropfen ist in einem hellen goldenen Ton gehalten. Der Rum legt sich ölig auf den Glasrand. Die zahlreichen Engelstränen welche sich danach bilden rollen langsam zurück zum Boden des Glases. Wie in der Beschreibung beschrieben duftet der Rum nach Vanille. Es mischt sich etwas Amaretto bei. Eine Schärfe ist in der Nase nicht wahr zunehmen. Der erste Geschmackseindruck bestätigt die Vanille. Der Tropfen wechselt am Gaumen von Süß zur kräftigen Würze. Daher ist das Mundgefühl recht würzig. Im Nachklang endet der Rum in einer Schärfe. Für meinen Geschmack überdeckt die Schärfe den Geschmack im Nachklang. Für Freunde von stärkeren Tropfen sicherlich eine Probe wert.