

Angostura 7 Jahre Dark



ArtNr.:	10005
Preis:	22,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	7 Jahre
Destillerie:	Angostura - Trinidad
Land:	Trinidad und Tobago
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	4 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Mindestens 7 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: Dunkler Kupfertön.

Duft: Noten von Vanille, Schokolade, Eiche.

Geschmack: Sehr vollmundig, feine Aromen von Honig, Toffee, Vanille, süßer Gesamteindruck.

Nachklang: Lang und süß.

Auszeichnungen:

2009 Rum Masters: Goldmedaille.

2009 San Francisco World Spirits Competition: 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: micha el
Datum: 2013-05-23
Bewertung: 5 von 5 Sternen
Kommentar: auch dieser rum ist einer meiner favoriten, weil er einfach sehr ausgeglichen schmeckt.
Aussehen: dunkles karamell,
Geruch: trockenfrucht, leichtes vanillearoma
Eindruck: vollmundig, weich und fast sahnig
Mundgefühl: weich und rund
Nachklang: bleibt lang am gaumen
mit Schokolade: auch eher was für weisse und vollmilchschokolade
mit Dessert: kann mir röstaromen(kaffee oder geröstete mandeln) gut kombiniert werden, vanille und caramell ist auch passend