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-Bewertung:	4 von 5 Sternen

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 Kupferton. 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:	Max W
Datum:	2016-01-16
Bewertung:	4 von 5 Sternen

Kommentar:	Besonders dunkel wirkt der Rum, wenn man ihn mit gleichaltrigen vergleicht, das sieht im Glas ganz gut aus. Und sofort steigt auch der sehr süßliche Geruh des Agostura auf. Einladend waren dabei die Tabaknoten und das feine herausstechende Eichenholz passt super zur Marmeladennote. wie die Faust aufs Auge. Im Glas also schon mal überzeugend. Und im Mund? Tja, auch hier schafft es der Rum einen zu beschäftigen. Im positiven Sinne. man muss nämlich zunächst einmal das Bouquet entwirren, das sich so schön zusammengefunden hat. Da kommt Spaß auf, wenn man die Aromen von Karamell von denen von Banane und Honig trennt. Und dabei ist er, wie ich finde doch recht einzigartig. Gerade die Honig- Banane Komponente ist die dominierende und so nicht häufig zu finden. Da machen die anderen, gut harmonierenden, aber doch gewöhnlicheren Aromen nichts aus. Und man kann sich zu recht darauf konzentriern, gleichzeitig also eine Flasche mit besondneren Aromen seinen Gästen anbieten können.

Autor:	Heinz
Datum:	2014-12-07
Bewertung:	4 von 5 Sternen
Kommentar:	Scharfer, aromatischer Rum, der sich mehr in Cocktails entfaltet als pur. War mir auf Eis jedenfalls zu stark, ist aber im Mix gut angekommen.

Autor:	RoccoKKDE
Datum:	2013-10-23
Bewertung:	3 von 5 Sternen
Kommentar:	Der Duft ist angenehm in der Nase. Der Geschmack ist herb und kräftig.Aussehen: helles BernsteinGeruch: mild, Vanille, Holznote, angenehmEindruck: vollmundigMundgefühl: kräftig, angenehme HolznoteNachklang: land, frisch, herb

---

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 vanillearomaEindruck: vollmundig, weich und fast sahnig Mundgefühl: weich und rundNachklang: bleibt lang am gaumenmit Schokolade: auch eher was für weisse und vollmilchschokolademit Dessert: kann mir röstaromen(kaffee oder geröstete mandeln) gut kombiniert werden, vanille und caramell ist auch passend