Angostura 1824 12 Jahre



ArtNr.:	10003
Preis:	56,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Angostura - Trinidad
Land:	Trinidad und Tobago
Rum-Typ:	Melasse
Shop-Bewertung:	3 von 5 Sternen

Beschreibung

Feiner Premium-Rum, der mindestens 12 Jahre im amerikanischen Eichenfass reift. Er wurde mit sehr viel Handarbeit hergestellt. So wird der Angostura 1824 nach dem Vermählen der einzelnen (vom Blendmaster selektierten) Fässer wieder zurück in Fässer gefüllt, um bis zum optimalen Reifepunkt darin zu verbleiben, um dann von Hand abgefüllt zu werden. Farbe: Dunkles Gold. Duft: Angenehm intensive, leicht kräutrige Aromen mit Vanille. Geschmack: Sehr weich, feine Röst-Aromen, etwas Vanille, Toffee, Kakao, würzige, leichte Süße. Fazit: Durch die Lagerung in Whisky-Fässern erhält er Aromen, die auch jeder Whisky-Liebhaber schätzt.Auszeichnungen:2009 San Francisco World Spirits Competition: Doppelte Goldmedaille 1. Platz mit Goldmedaille beim German Rum Festival in Berlin 2013

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: Thomas P

Datum: 2018-07-08
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Erster Eindruck war etwas enttäuschend. Aroma süß und nach Vanille, im Geschmack rund, nicht scharf, etwas würziger aber ohne Tiefe. Im zweiten Glas schon besser, hat sich dann langsam entwickelt. So richtig begeistern mag er mich aber nicht. Er ist jetzt nicht schlecht, aber für den Preis gibt es für mich eindeutig deutlich besser Rums. Liegt es daran, das der Rum nicht zu den übersüssten Mainstream Rums gehört? PLV ist mir für den ersten Eindruck zu teuer.

Autor: RoccoKKDE
Datum: 2013-10-30
Bewertung: 3 von 5 Sternen
Kommentar: Mit meiner Bewertung halte ich mich zurück. Der Rum erinnert mich zu sehr an Whisky, da ich keinen Whisky mag bitte die drei Sterne als neutral zu betrachten. Aussehen: braunes GoldGeruch: fein, zart, angenhme KräuterEindruck: intensive Kräuter, RöstaromenMundgefühl: herb und trockenNachklang: kurzweilig

---