

Angostura 1824 12 Jahre



ArtNr.: 10003 Preis: 56,00 EUR

Inhalt: 0.7 I Alkohol VOL: 40,0 % Alter: 12 Jahre

Destillerie: Angostura - Trinidad Land: Trinidad und Tobago

Rum-Typ: Melasse

Shop- 3 von 5 Sternen

Bewertung:

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: 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 Gold

Geruch: fein, zart, angenhme Kräuter Eindruck: intensive Kräuter, Röstaromen

Mundgefühl: herb und trocken

Nachklang: kurzweilig