

Angostura Carribean Reserva White 3YO



| | |
|--------------|----------------------|
| ArtNr.: | 10912 |
| Preis: | 17,90 EUR |
| Inhalt: | 0.7 l |
| Alkohol VOL: | 37,0 % |
| Alter: | 3 Jahre |
| Destillerie: | Angostura - Trinidad |
| Land: | Trinidad und Tobago |
| Rum-Typ: | Melasse |
| Shop- | --- |
| Bewertung: | |

Beschreibung

Mindestens 3 Jahre reifte dieser Rum von Angostura in amerikanischen Bourbonfässern. Dieser Rum wird 2fach gefiltert und verliert deshalb die Farbe der Fasslagerung komplett. Farbe: Weißer Rum. Duft: Fruchtig, leichte, frische Bananen-Note, etwas Zuckerrohr. Geschmack: Angenehme Süße, exotisch fruchtig. Fazit: Wunderbar zum Mixen.

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!