710216

ANGOSTURA CASK NO.1, 2ND EDITION, FRENCH OAK CASKS

Angostura

Trinidad und Tobago

ARTIKELBESCHREIBUNG

Angostura Cask No. 1 French Oak, ist die zweite Auflage der limitierten Angostura Cask Collection. Der Rum reifte zunächst für mindestens 10 Jahren in amerikanischen Eichenfässern. Anschließend wurde er sorgfältig vom Master Blender verschnitten und reifte dann für weitere 6 Jahre in französischen Eichenfässern, die zuvor für die Cognacreifung genutzt wurden. In der Nase delikate Noten von kandierter Aprikose und Pfirsich mit subtilen Anklängen von Eiche, Mandel und Macadamia. Am Gaumen floral mit nussigen Aromen von Trockenfrüchten wie Dattel und Feige.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Rum
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	0075496332126 10075496332062

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn

THE HOUSE OF ANGOSTURA EST. 1824

WEINBEREITUNG

Reifung: 10 Jahre in ausgewählten Bourbonfässern, danach 6 weitere Jahre in einfach genutzten Cognacfässern.

PRODUZENTEN-INFO

Angostura ist zweifellos ein Name, der mit exquisiten und hochwertigen Spirituosen verbunden ist. Als einer der renommiertesten Produzenten von Bitters und Rums hat Angostura einen unverkennbaren Einfluss auf die Welt der Getränke und eine faszinierende Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht.

Die Geschichte von Angostura beginnt in Trinidad und Tobago, wo Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert im Jahr 1824 den ersten Angostura Bitters kreierte. Ursprünglich als medizinisches Elixier gedacht, entwickelte sich dieser Würzzusatz schnell zu einem unverzichtbaren Bestandteil von Cocktails und kulinarischen Kreationen auf der ganzen Welt. Die einzigartige Mischung aus Kräutern und Gewürzen verleiht den Angostura Bitters ihren charakteristischen Geschmack und eine bemerkenswerte Vielseitigkeit in der Mixologie.

Neben den berühmten Bitters hat Angostura auch einen erheblichen Beitrag zur Rumherstellung geleistet. Die Destillerie von Angostura produziert eine breite Palette von Rumsorten, die von Premium-Blends bis hin zu Einzelfassabfüllungen reichen. Die jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung von Rums hat es Angostura ermöglicht, komplexe und geschmacksintensive Spirituosen herzustellen, die sowohl pur genossen als auch in anspruchsvollen Cocktails verwendet werden können.

Die Marke Angostura zeichnet sich nicht nur durch ihre herausragenden Produkte aus, sondern auch durch ihr Engagement für Qualität und Tradition. Die Destillerie hat über die Jahre hinweg bewiesen, dass sie in der Lage ist, zeitlose Klassiker zu produzieren, während sie gleichzeitig innovativ bleibt und sich an die sich verändernden Geschmacksvorlieben der Verbraucher anpasst.

Mit einer breiten Palette von Produkten, die von Bitters bis zu feinen Rums reicht, hat Angostura einen globalen Ruf für Exzellenz aufgebaut. Die Marke ist ein Symbol für Handwerkskunst, Qualität und Raffinesse in der Spirituosenwelt. Ob in einem klassischen Cocktail, einem Gourmetgericht oder einfach nur pur genossen – Angostura ist ein Synonym für unvergessliche Genussmomente.