



Angostura 1787 15y Rum

Der Angostura 1787 Super-Premium Rum besteht aus einer Auslese von 15 Jahre lang in gebrannten Eiche-fässern gereiften Angostura-Rums.

Der mahagonifarbene Blend ist ansprechend ausbalanciert, aus sorgfältig ausgewählten Angostura Rum Qualitäten, mit einer breiten Geschmackspalette von getrockneten Backpflaumen und süssen Eichenholznoten, sowie Nuancen von Toffee.

Das Finish ist lang und knackig. Im Duft ein süßes Bouquet von Bananen und getrockneten Früchten mit Apfelnote. Angostura 1787 ist in einer dunkelbraun-orangen Geschenkpackung erhältlich.

Der Name 1787 des exquisiten Rums erinnert an das Jahr der Errichtung der ersten Zuckermühle in Trinidad, an der berühmten Lapeyrouse Zuckerplantage.



Tasting Notes

Aroma: fruchtig mit Noten von Banane, Apfel, Trocken- und Tropenfrüchten

Geschmack: Erkennbare Holznoten mit Aromen von Toffee und Backpflaumen

Nachklang: Lang anhaltend, Toffee

Angostura Distillery

Die Angostura Destillerie befindet sich im Herzen der Karibik, auf der Insel Trinidad.

Die Geschichte des Hauses begann im 19. Jahrhundert in Südamerika während der Befreiungskriege. Damals diente der deutsche Arzt Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert dem Revolutionshelden Simon Bolivar in der venezolanischen Stadt Angostura, die heute Ciudad Bolivar heisst. Nebenbei experimentierte der Mediziner mit exotischen Pflanzen und erfand 1824 den nach der Stadt benannten Angostura Bitter.

Ursprünglich als fiebersenkendes Medikament für die Soldaten im Urwald gedacht, fand seine interessante Würze auch bald in ganz anderen Kreisen Anklang. 1875 wechselte Siegert hinüber auf die Venezuela vorgelagerte Insel Trinidad, wo er in der Hauptstadt Port of Spain die Produktion von "Angostura Bitter" fortsetzte.

Anfang des 20. Jahrhunderts begann man mit dem Handel von einheimischen Rum.

Anfangs wurde der Rum in verschiedenen lokalen Brennereien eingekauft und für den Handel abgefüllt.

Nach intensiven Jahren der Forschungsarbeit auf den Gebieten der Destillations- und Gärungsmethoden wurde ab 1945 der Rum in der eigenen Brennerei produziert.

Schnell entwickelte sich das Haus Angostura zu einem der wichtigsten und bekanntesten Produzenten der Karibik.

Artikel-Nr. 340625

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Kartonbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 75496332218

Karton: 10075496332116