

# DRINKS.

## Amaro di Angostura 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 600007  |
| Alkoholgehalt       | 35%   |
| Flascheninhalt      | 70cl  |
| Herkunftsland       | Trinidad und Tobago   |
| Region              | Laventille, Trinidad  |
| Abfüller            | House of Angostura Corner Eastern Main Road and Trinity Avenue Laventille Trinidad & Tobago, West Indies                  |
| Marke               | Angostura   |
| Typ                 | Bitter  |
| Anwendung           | pur oder in Mischgetränken  |
| Degustationsnotiz   | Am Gaumen Aromen dunkler Schokolade und Zimt mit typischen Angosturanoten. Im Abgang harmonisch mit exotischen Anklängen. |
| Verkehrsbezeichnung | Bitter  |
| Details             | ähnlich wie der Angostura-Bitter hergestellt  |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.                      |



### Beschreibung

Die Angostura Destillerie befindet sich im Herzen der Karibik auf der Insel Trinidad. Die Geschichte der Brennerei begann im Jahre 1820, als sich Johann Benjamin Siegert, ein deutscher Arzt und Wissenschaftler, in Venezuela niederliess. Im 20. Jahrhundert gelangte der Betrieb in die Hände verschiedener Grossgrundbesitzer, bevor er Anfang der 40er Jahre wieder zurück an die Familie Siegert ging. Die Brennerei erlangte vor allem durch ihren Cocktail Bitter weltweite Bekanntheit. Eine der neuesten Kreationen der Brennerei ist der Amaro di Angostura und lehnt sich in seiner Herstellung an die der bekannten Bitterliköre an. Er bietet jedoch Schokoladen- und Zimtnoten neben den typischen Angostura=Bitternoten.