

DRINKS.

Angostura 1824 12 Years Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	RAGX0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Trinidad et Tobago
Région	Laventille, Trinidad
Embouteilleur	House of Angostura Corner Eastern Main Road and Trinity Avenue Laventille Trinidad & Tobago, West Indies
Marque	Angostura
Type	Assemblage de rhum de mélasse
L'âge	12 ans
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs à base de rhum
Dégustation	Notes aromatiques et sucrées de canne à sucre avec des côtés épicés. Le goût est associé aux herbes, aux épices, à la canne à sucre, au cacao et au caramel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	assemblé à partir du contenu de fûts sélectionnés
Honneurs	Médaille d'or à l'"International Spirits Competition ISW", Allemagne 2006
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Additifs	Contient du colorant
----------	----------------------

L'emballage	im Umkarton
-------------	-------------

Description

La distillerie Angostura est située au cœur des Caraïbes sur l'île de Trinidad. L'histoire de la distillerie commence en 1820, lorsque Johann Benjamin Siegert, médecin et scientifique allemand, s'installe au Venezuela. Au 20ème siècle, l'entreprise est passée entre les mains de divers propriétaires avant de retourner dans la famille Siegert au début des années 1940. La distillerie a acquis une renommée mondiale surtout à travers ses Cocktail Bitter. Depuis 1824, la gamme d'Angostura propose également du rhum et est aujourd'hui l'un des producteurs de rhum les plus importants dans toute la région des Caraïbes. Le "Angostura 1824" est un assemblage de différents fûts choisis par le maître-assembleur lui-même. Ces rhums ont déjà mûri pendant au moins douze ans dans des fûts de bourbon calcinés en chêne blanc américain.