

Angostura Rum 1919 - 8y - 40% - 70cl

ANGOSTURA 1919 8 Years ist ein speziell geblendeter Rum, hergestellt aus bis zu 10 Jahre gelagerten Destillaten. Dieser Premium-Rum zelebriert einen bestimmten Zeitabschnitt in der Geschichte der Rumindustrie von Trinidad & Tobago wie auch der ganzen Karibik. Im Jahre 1932 zerstörte ein Feuer den Sitz des karibischen Rumverbandes.

Vom Gebäude blieb nicht viel übrig, nur ein paar verkohlte Fässer. Diese erwarb der Brennmeister Fernandez von Angostura – nichts ahnend, dass diese noch voll und mit bestem Rum des Jahres 1919 gefüllt waren. Dieser Rum von höchster Qualität wurde daraufhin vorsichtig verschnitten und 1919 Aged Rum genannt.

Beim "Angostura 1919" handelt es sich um einen speziell geblendeten und mehrfach preisgekrönten Rum. Die einzelnen Destillate, die in diesem Rum vereint werden, lagerten bis zu zehn Jahre lang in verkohlten Eichenfässern aus Amerika.

Aroma:

Wunderbare Aromen von Melasse, Kakao, Toffee und Vanille

Geschmack:

Sehr weich und rund, fruchtig und leichte Röstaromen

Nachklang:

Wärmend und sehr angenehm



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Trinidad und Tobago

Herstellerinfos: Angostura

Artikel-Nr: 340623

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.