



ANGOSTURA 1824

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Trinidad & Tobago
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 40°
Médailles : Double Or San Francisco WSC
2015

Nez : Son nez, très riche, libère des arômes de mélasse et de vanille, relevés par de délicates notes d'épices et de Cognac.

Bouche : La bouche de ce rhum hors d'âge 1824 dévoile des saveurs gourmandes de miel, de fruits et de chocolat.

Finale : La dégustation de ce rhum hors d'âge Angostura s'achève sur une finale étendue et pleine de saveurs délicieuses.

Description :

Médaille d'or en 2009 du San Francisco World Spirits Competition, ce célèbre rhum Angostura 1824 est un rhum originaire de l'île de Trinidad.

Ce rhum est issu d'un assemblage de vieux rhums exceptionnels sélectionnés par le chef assembleur à partir de barriques individuelles. Les rhums Angostura ayant servi à l'élaboration du rhum 1824 ont vieilli pendant 12 années dans des barriques de chêne américain brûlé ayant servi auparavant à la maturation de Bourbon. Ensuite assemblés et remis en barrique, ce n'est qu'après l'atteinte d'un vieillissement optimal que ces rhums donnent naissance au rhum Angostura 1824, qui est alors filtré et mis en bouteille de façon artisanale.

La date 1824 commémore la fondation de l'entreprise Angostura par le Docteur Johann Siegert, médecin militaire prussien engagé dans l'armée de libération de Simon Bolivar.