

# DRINKS.

## Angostura 1787 15 Years Old Super Premium Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	600010
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Trinidad et Tobago
Région	Laventille, Trinité
Embouteilleur	House of Angostura, Corner Eastern Main Road and Trinity Avenue, Laventille, Trinidad & Tobago, West Indies
Marque	Angostura
Type	Rhum brun
L'âge	>15 ans
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, des abricots, des pâtisseries feuilletées, des raisins secs trempés dans du rhum et de l'écorce de cannelle. En bouche, des arômes fumés de chêne carbonisé, associés à des notes de fruits secs. Longue finale de miel, de sucre brun et de cuir.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	vieilli en ex-fûts de bourbon
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



## **Description**

La distillerie Angostura se trouve au cœur des Caraïbes, sur l'île de la Trinité. L'histoire de la distillerie a commencé en 1820, lorsque Johann Benjamin Siegert, un médecin et scientifique allemand, s'est installé au Venezuela. Au 20e siècle, l'entreprise est passée entre les mains de différents grands propriétaires terriens, avant de revenir à la famille Siegert au début des années 40. La distillerie a surtout acquis une renommée mondiale grâce à son Cocktail Bitter. Mais depuis 1824, Angostura propose également du rhum dans son assortiment et compte aujourd'hui parmi les plus importants producteurs de rhum de toute la région des Caraïbes. L'"Angostura 1787" est un assemblage de divers fûts sélectionnés par le maître-assembleur en personne. Ces rhums ont auparavant vieilli pendant au moins quinze ans dans des fûts de bourbon carbonisés en chêne blanc américain. Son nom fait référence à l'année où le premier moulin à sucre a été construit sur le domaine.