

Angostura Cask Collection No.1 16 YO 70 cl 40%

Angostura Trinidad und Tobago 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 16 Jahre alter Rum aus Trinidad, gereift in amerikanischen Eichenfässern und veredelt in französischen Eichenfässern, die zuvor Cognac enthielten.

Servierempfehlung

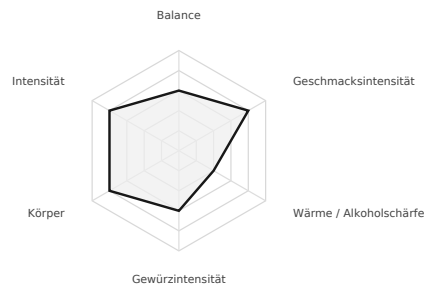
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose, Getrocknete Feige	Charakter	Trocken, Fruchtig, Nussig	Fasstyp	Amerikanische Eiche, Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Nussige Noten	Mandel	Länge	Mittel	Finish	Cognacfass-Finish
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Vanille			Reifungsstatus	Fassgereift
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Hartkäse, Gegrilltes Fleisch, Geräuchertes Fleisch, Nüsse	Antrunk	Sanft	Verarbeitung	Verschnitt	Grundrohstoff	Melasse
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Column Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Holzbetont, Elegant, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig