



ANGOSTURA

Angostura 1919

Mørk gyllengul. Fruktig med fatkarakter og diskret sødme. Innslag av tørket frukt, mandel og vanilje. Lagret minimum åtte år på brente bourbonfat. Etter en storbrann på Trinidad & Tobago i 1919, hvor noen rom-distillerier ble totalskadet fikk og som fikk stå i mange år uten at det ble gjort noe. Først i 1932 kjøpte masterblenderen til Fernandes Distillers noen brente fat som var igjen etter brannen, for så å oppdage at de var fylt med rom fra 1919 (mer enn 13 år på fat). Angostura® 1919 er gjenskapt, det er en prisvinnende og ærverdig "kopi" som markerer funnet i 1919.

VINMONOPOLET: **664,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **553,77**



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Sødme



Innslag av tørket frukt, mandel og vanilje.

| | | | | | |
|---------------|---------------------------|----------------|---------------|---------------|-----------------|
| Vinmonopol nr | 820101 | Alkoholprosent | 40% | Varetype | Rom |
| EPD nr | 4018503 | Vecturanummer | 142447 | Sukkerinnhold | 14,0 g/l |
| Land | Trinidad og Tobago | Utvalg | - | Distrikt | Øvrige |
| Forpakning | 70 cl, Glass | Segment | - | | |