



ANGOSTURA

## Angostura 1824

Mørk bronsefarge. Kompleks duft og smak av fat, tørket fiken, mørk sjokolade, vanilje og nøtter. Elegant og bløt munnfølelse. 1824 er blend av utvalgte romtyper som er lagret 12 år på amerikanske bourbonfat. Navnet 1824 er en hyllest til året da tyskfødte doktor J.G.B Siegert utviklet Angostura Bitters, og dermed la grunnlaget for ANGOSTURA konsernet. Er kronet 4 år på rad til "The Grand Rum Master" på den årlige "Spirits" utdelingen i London (2014).

VINMONOPOLET: **799,90**

Horeca veil. eksl. mva: **662,65**



Fylde



Sødme



Kompleks smak av fat, tørket fiken, mørk sjokolade, vanilje og nøtter. Elegant og rund munnfølelse.

Vinmonopol nr	<b>4450201</b>	Alkoholprosent	<b>40%</b>	Varetype	<b>Rom</b>
EPD nr	<b>1114982</b>	Vecturanummer	<b>131189</b>	Sukkerinnhold	-
Land	<b>Trinidad og Tobago</b>	Utvalg	-	Distrikt	<b>Øvrige</b>
Forpakning	<b>70 cl, Glass</b>	Segment	-		