

ANGOSTURA

Amaro di Angostura

Signaturdrikk fra House of Angostura Gyllen bronsebrun. Duft av krydder, karamell, kanel, lakris og sitrus. Tydelig smak av kanel og mørk karamell, og hint av lakris. Myk ettersmak av sjokolade og urter. Master Blender har kombinert Angostura® aromatic bitters med nøytralt brennevin og litt mer krydder… resultatet ble en praktfull bitter urtelikør! Brennevinet, krydret og de bitre urtene mikses og lagres i 3 måneder - «left to marry»! Det er en krevende og tålmodig jobb som gjør Amaro til en eksotisk, fornøyelig og forførende bitter likør.

VINMONOPOLET:	**499,90**
Horeca veil. eksl. mva:	**421,01**

Friskhet

Fylde

Sødme

Kanel og mørk karamell i anslaget, toner av lakris. Sjokolade og urter i avslutningen.

Vinmonopol nr	**5388901**	Alkoholprosent	**35%**	Varetype	**Likør**
EPD nr	**4627782**	Vecturanummer	**144011**	Sukkerinnhold	**200 g/l**
Land	**Trinidad og Tobago**	Utvalg	**-**	Distrikt	**Øvrige**
Forpakning	**70 cl, Glass**	Segment	**-**		