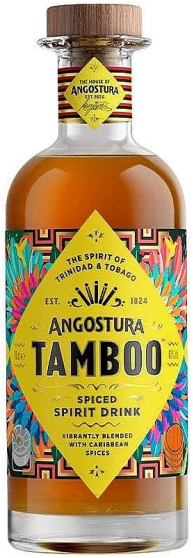
Angostura „ Tamboo ” Trinidad & Tobago spiced spirits 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN	0075496333536
Kód produktu	RU004700

Tamboo Spiced Rum od Angostury je poctou energickému Trinidadu a Tobagu, zejména během živého karnevalového období. Angostura velmi dobře zachytila pulzující ostrovní atmosféru v tamboo kořeněném rumu prostřednictvím mistrovského spojení s vybraným karibským kořením. Tento proces dodává rumu odlehčenou, avšak hlubokou notu, která elegantně přináší karibský postoj k životu.

Barva: sytě jantarová.
Aroma: nasládlé, krémová vanilka, karamelová jablka, kardamom, náznaky skořice.
Chuť: skořice, vanilkové tóny, sladké pečivo, pikantní muškátový oříšek, kardamom.
Závěr: středně dlouhý, vůně marcipánu.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Angostura „ Tamboo ” Trinidad & Tobago spiced spirits 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Tento nový jemný zlatavě kořeněný rum je smíchán s karibským kořením. Angostura Tamboo, přípitek na nadčasové tempo Trinidadu a Tobaga, se svou živoucí a exotickou přírodou, je dokonalým, hravým partnerem pro všechny karnevalové okamžiky života a rád se podle toho obléká – bezstarostně, rychle a zábavně. Tamboo je bambusový buben, který od roku 1884 dělá karnevalové rytmy v ulicích T&T. V roce 1820 se německý lékař Dr. Siegert rozhodl opustit rodnou zemi a odejít do Venezuely bojovat proti Španělským dobyvatelům . Byl povolán jako vojenský lékař na Angostura (dnešní Ciudad Bolivar). Čtyři roky studoval tamní přírodu a tropickou faunu, až se zrodil léčivý "Amargo Aromatico" (dnes Angostura Bitter). Angostura Aromatico Bitter se používal k léčení mořské nemoci u námořníků, čímž se rychle proslavil doslova po celém světě. V roce 1850 odchází Dr. Siegert ze služeb armády a věnuje se až do své smrti v roce 1870 výrobě svého Angostura Bitter a také destilací vybraných rumů. V roce 1875 se celý rodinný podnik přesunul z Venezuely na Trinidad, a nadále provozován Carlosem, Alfredem a Luisem - Siegertovými syny. Společnost byla postupně přejmenována z Dry. Siegert - na společnost s názvem Dr. J.G.B. Siegert & Hijos. Výroba pomalu začíná v malé továrně v Port of Spain na Trinidadu a produkty Angostura sbírají ohlas v mezinárodním měřítku.Po smrti Carlose a Alfreda zůstává rodinný recept v držení nejmladšího bratra, Luise. Roku 1904 byla společnost jmenována dodavtelem Angostura aromatické hořké králi Pruska a v roce 1907 také králi Španělska Alfonsu XIII . V roce 1909, byla společnost přeměněna na akciovou a registrovaná v Anglii. V roce 1912 byla společnost jmenována dodavatelé PAS jeho Veličenstva krále Jiřího V. Trinidad Distillers Limited vybudovala nejmodernější multi komerční palírnu nacházející se v Laventille. Počátky výroby rumu se datují na přelomu roku 1900. Společnost postupně zvyšovala své odborné znalosti vstupem nových osobností kdy například v roce 1936 vstoupil Robert Siegert, vystudovaný chemik. Další dovednosti byly přidány v roce 1942, kdy Albert Clyde Gomez, cukrovarnický technolog nastoupil do společnosti, a v roce 1944, kdy Thomas Gatcliffe, chemik ... Poté už zbývalo pouze ukázat světu půvaby rumů této provenience , a stále držet krok nejprestižnějšího producenta rumů souostroví. Dnes se vyrábí rum Angostura 1919 a Angostura 1824 ve městě Port of Spain na ostrově Trinidada Tobago. Vlajkovou lodí distillerie je rum Angostura 1919 - 8 letý je skvělý rum a jeden z nejlepší z domu Angostura.

Hlavní parametry

Značka	Angostura
Druh	likér na bázi destilátu z cukrové třtiny
Detail	spirit drink & lihovina
Přívlastek	Spiced
Charakter	kořeněné
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, třtinový destilát, cukr, aroma, barvivo: karamel E150d
Výrobce	Angostura Ltd, 91 Eastern Main Road, Port of Spain, Trinidad a Tobago
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.