



ANGOSTURA 7 YO

Ursprung: Trinidad och Tobago, Trinidad

Råvara: 100% Sockerrörsmelass

Producent: Angostura

Alkoholhalt: 40.0%

(70cl)

Antal flaskor/kolli: 12

Karaktär: Guldbrun färg. Stor, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av arrak, banan, mörk choklad och vanilj. Smakrik med fatkaraktär, inslag av arrak, mörk choklad, kryddor och vanilj.

Serveras med fördel: Som bas i cocktails eller som avec. Angostura rekommenderar att använda den här romen i en Queen's Park Swizzle.

Serveringstemperatur: Serveras rumstempererad

Lagringssätt/Tillverkningsmetod: Upplöst sockerrörsmelass fermenteras med Angosturas egen jäst. Fermenteringen pågår mellan 36-72 timmar. Man använder en "fem-pelar still" under destillering och romen blandas från de olika "pelarna" för att sedan lagras på noga utvalda amerikanska vita ekfat i minst 7 år. Dessa ekfat har använts en gång tidigare. Därefter genomgår produkten ytterligare en blandning, där man följer ett speciellt recept just för Angostura 7 YO.

Rom med en perfekt, rik och fyllig smak

Angosturas härliga sjuåring har mognat på amerikanska bourbonfat tills den perfekta rika och fylliga smaken är färdigutvecklad. Den är lika god som den är, med krossad is eller som bas i klassiska cocktails. Idag är det den karismatiske master blendern John Georges som ansvarar för romtillverkningen hos Angostura. Han är lika mån om att hitta rätt melass från de bästa sockerrörsplantagen till att förvalta Angosturas unika jäststam.

Internationella utmärkelser

World Spirits Awards 2016- Guld

San Francisco World Spirits Competition 2015- Guld

World Spirits Awards 2015- Guld

The Rum Masters 2014- Guld

World Spirits Awards 2014- Guld...

