





710102

## ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

 Angostura

 Trinidad und Tobago

THE HOUSE OF  
**ANGOSTURA**  
EST. 1824

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Aromatische, leicht ätherische Noten von Kräutern und exotischen Gewürzen (Gewürznelken, Bitterorange, Zimt, Kardamon, Enzianwurzel, Chinarinde). Als Aromat verleiht er Speisen und Getränken (je nach Dosierung mehr oder weniger) subtile Anklänge der bereits erschupperten Kräuteraromen und die charakteristische Bitternote.

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	sonstige
Gebinde	12 / 0.200 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	0075496002005 0075496122000

### ANALYSE

Alkoholgehalt	44.7 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn

## WEINBEREITUNG

Ursprünglich hatte Dr. Siegbert seinen Patienten die Aromatic Bitters zur Anregung von Appetit und Verdauung kredenzt. Für gesunde Feinschmecker allerdings sind die nach geheimer Rezeptur hergestellten Angostura Bitters vor allem köstliche Aromata für eine Vielzahl von Speisen und Getränken.

## PRODUZENTEN-INFO

Angostura ist zweifellos ein Name, der mit exquisiten und hochwertigen Spirituosen verbunden ist. Als einer der renommiertesten Produzenten von Bitters und Rums hat Angostura einen unverkennbaren Einfluss auf die Welt der Getränke und eine faszinierende Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht.

Die Geschichte von Angostura beginnt in Trinidad und Tobago, wo Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siebert im Jahr 1824 den ersten Angostura Bitters kreierte. Ursprünglich als medizinisches Elixier gedacht, entwickelte sich dieser Würzzusatz schnell zu einem unverzichtbaren Bestandteil von Cocktails und kulinarischen Kreationen auf der ganzen Welt. Die einzigartige Mischung aus Kräutern und Gewürzen verleiht den Angostura Bitters ihren charakteristischen Geschmack und eine bemerkenswerte Vielseitigkeit in der Mixologie.

Neben den berühmten Bitters hat Angostura auch einen erheblichen Beitrag zur Rumherstellung geleistet. Die Destillerie von Angostura produziert eine breite Palette von Rumsorten, die von Premium-Blends bis hin zu Einzelfassabfüllungen reichen. Die jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung von Rums hat es Angostura ermöglicht, komplexe und geschmacksintensive Spirituosen herzustellen, die sowohl pur genossen als auch in anspruchsvollen Cocktails verwendet werden können.

Die Marke Angostura zeichnet sich nicht nur durch ihre herausragenden Produkte aus, sondern auch durch ihr Engagement für Qualität und Tradition. Die Destillerie hat über die Jahre hinweg bewiesen, dass sie in der Lage ist, zeitlose Klassiker zu produzieren, während sie gleichzeitig innovativ bleibt und sich an die sich verändernden Geschmacksvorlieben der Verbraucher anpasst.

Mit einer breiten Palette von Produkten, die von Bitters bis zu feinen Rums reicht, hat Angostura einen globalen Ruf für Exzellenz aufgebaut. Die Marke ist ein Symbol für Handwerkskunst, Qualität und Raffinesse in der Spirituosenwelt. Ob in einem klassischen Cocktail, einem Gourmetgericht oder einfach nur pur genossen – Angostura ist ein Synonym für unvergessliche Genussmomente.