



710111

## ANGOSTURA ORANGE BITTERS

 Angostura

 Trinidad und Tobago

THE HOUSE OF  
**ANGOSTURA**  
EST. 1824

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Feiner Duft von Orangenschalen, Geranien, Kräutern und Gewürzen, am Gaumen zuerst weich mit saftigen Aromen von süßen Blutorange und leicht orientalisch anmutenden Gewürzen (Kardamon, Koriander), die sich allmählich zu markanten Noten von Bitterorange und den charakteristischen Bitterkräutern verdichten.

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	sonstige
Gebinde	12 / 0.100 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	0075496331075 20075496331079

### ANALYSE

Alkoholgehalt	28.0 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

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

## WEINBEREITUNG

Orangenbitterliköre werden in Amerika bereits seit der Prohibitionszeit (1920-1933) in die Cocktails gemixt und waren vermutlich auch das unverzichtbare Finish eines "echten" Dry Martinis. In Harry Cradocks 1930 erschienenen Savoy Cocktailbuch jedenfalls verlangt das Rezept zu gleichen Teilen Gin und französischen Wermut sowie einen Spritzer Orangenbitterlikör.

## 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 Siegert 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.