



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



ANGOSTURA AROMATIC BITTER ANGOSTURA



Trinidad und Tobago / Laventille



20cl, 45% Vol.



9501006

Die ursprüngliche Idee hinter den "Angostura Aromatic Bitters" war eine andere. Der deutsche Arzt J.G. Siegert entwickelte sein Kräutertonikum damals nach langjähriger Forschungsarbeit, um Tropenkrankheiten wie Cholera, Typhus und Denguefieber entgegenzuwirken. Siegert war lange Zeit in Guyana als Generalstabsarzt in einem Militärkrankenhaus tätig und eröffnete zudem in der Stadt Angostura ein Lazarett. Der Cocktail-Bitter besteht aus einer Kombination von Enzianwurzel, Zimt, Kardamom, Bitterorange und Gewürznelken. Die Rezepte für weltberühmte Drinks wie den Old Fashioned, Manhattan oder Singapore Sling führen explizit diese Angostura Bitters auf.

Degustationsnotizen

für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks wie Manhattan, Old Fashioned, Singapore Sling usw.

Vinifikation

aus zahlreichen Kräutern und Wurzeln wie Zimt, Anis und Kardamom hergestellt

Charakter

Aromatischer, würziger Geschmack