



ANGOSTURA Rum 1919

Een prachtige anejo maakte van een blend van lichte en krachtige rum die voor een minimum van 8 jaar in verkoolde Amerikaanse eiken bourbonvaten is verouderd. De rum van Angostura 1919 bezit een rijke, helder gouden-ambertint. Deze rum bezit een complex boeket met aroma's van cacao, melasse, karamel en zacht vrouwelijk parfum van zwoele vanille vanille. Fantastische rum om puur te degusteren, maar zeker ook in cocktails te gebruiken!



ANGOSTURA Rum 1824

Deze 12 jarige donkere rum rijpte in oude-bourbonvaten in Trinidad & Tobago. Aroma's van honing, fruit, chocolade, en ongebruikelijk olieachtig van consistentie. Geïntroduceerd in 1999, is deze luxueuze Angostura 1824 slechts zeer beperkt beschikbaar. De rum die voor deze blend wordt gebruikt is enkel afkomstig van uitgezochte vaten. Rijpe, ononderbroken-gedistilleerde rum die voor een minimum van 12 jaar in verkoolde Amerikaanse eiken bourbonvaten is verouderd, waardoor deze "relax" rum een toasty aroma kreeg.

Trinidad en Tobago vormen één staat voor de kust van Venezuela, maar verschillen enorm. Trinidad is typisch Caribisch, gezellig druk en levendig. Het veelzijdige eiland biedt ontzettend veel op het gebied van natuur, cultuur, uitgaan, muziek, feesten, lekker eten en relaxen. Het kleine, noordelijker gelegen, Tobago is een echt vakantieparadijs, met schilderachtige vissersdorpjes en ongerepte natuur. Een ware must voor natuur- en vogelliefhebbers. Er is een grote diversiteit aan vogels en planten te vinden die nergens anders ter wereld voorkomen.



voor levensgenieters