





Angostura Cocoa Bitter

Kategorie Aperitif & Bitter
Land Trinidad-Tobago

Region

Produzent

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 10 cl

Jahrgang

Artikelnummer 10327



Vinifikation / Ausbau

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

Charakter

Die ursprüngliche Idee hinter dem "Angostura Aromatic Bitters" war eine andere. Der deutsche Arzt J.G. Siegert entwickelte das 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. Das Bitter besteht aus einer Kombination von Enzianwurzel, Zimt, Kardamom, Bitterorange und Gewürznelken.

Konsumhinweis

für die Bar und Küche. Für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen