Angostura 推出超优质朗姆酒向酿酒大师约翰-乔治致敬

罕见的 25 年陈酿朗姆酒成为 Angostura 向酿酒大师约翰-乔治致敬的主角

2024年6月29日星期六



约翰-乔治

以生产芳香苦味酒和高品质朗姆酒而享誉全球的*La Casa de Angostura* 最近推出了其备受推崇的私人酒桶系列中的一款新产品：Tribute Distiller's Cut。这款极品朗姆酒是向 John Georges 致敬，John Georges 是 Angostura 的酿酒大师，40 多年来一直致力于完善朗姆酒的酿造工艺。

John Georges 在保持*La Casa de Angostura*的高标准和卓越品质方面发挥了重要作用。他对细节的一丝不苟和深厚的专业知识对酿造一些最优质的加勒比朗姆酒至关重要。Tribute Distiller's Cut 是对 Georges 传统的最好证明，它采用了 Angostura 陈年储备中最负盛名的朗姆酒，其中包括一款罕见的 25 年陈年朗姆酒。

Tribute Distiller's Cut 展示了蒸馏的精确性和调配的艺术性，使朗姆酒既复杂又和谐。这种混合酒巧妙地平衡了浓郁的烟熏味和轻盈俏皮的橡木香。这款限量版朗姆酒专为鉴赏家和收藏家设计，提

供丝滑而深邃的饮用体验。

品尝第一口时，您会感受到中长的浓郁度，突出了成熟的风味，而温暖的口感则进一步加强了这种浓郁度。最初的味道包括肉桂和烘焙香料，以及可可和热带水果的味道，然后逐渐转变为草本植物、绿色薄荷和红色水果的复杂味道。

La Casa de Angostura 总经理劳伦特-顺（*La Casa de* Angostura Managing Director Laurent Shun）对新产品的推出表示无比自豪。他强调说，Angostura 一直在表彰其卓越产品背后的个人。Tribute Distiller's Cut 是对 John Georges 的最好纪念，它体现了 John Georges 偏爱的口感，深沉、甜美的香草气息与淡淡的香料味相得益彰。



这款朗姆酒并不适合那些追求顺滑、易饮的人。相反，这款朗姆酒口感复杂，适合懂得欣赏和品味每一层风味的人。从香草和焦糖的主调到巧克力、生姜和椰子的层次，Tribute Distiller's Cut 为您带来独特的体验。

这款限量版朗姆酒将从 6 月份开始在欧洲各地的高档烈酒商店销售。

完整的品酒笔记描述了一种中等强度的清香，带有焦糖、焦糖、奶油布丁、可可、锯末、热带水果（如菠萝和椰子）、肉豆蔻和淡淡的杏干的味道。酒色清澈深邃，透明度极高。口感从干到中度不等，首先是肉桂和烘焙香料、一些苦可可，以及丰富的热带水果，包括芒果和菠萝。绿色薄荷草药味和成熟过程中产生的红色水果味使口感更加复杂。余味中长，成熟的味道随着口腔的热度变得更加明显。

草本味和可可苦味的相互作用增强了整体的复杂性，使 Tribute Distiller's Cut 成为 Angostura 系列中的佼佼者。

从本质上讲，Tribute Distiller's Cut 是对 John Georges 所作贡献的赞颂，体现了他对加勒比海朗姆酒的执着追求。这款朗姆酒是对那些像乔治一样欣赏复杂的朗姆酒酿造艺术以及其所带来的丰富、多层面口味的人的奖励。