vinetur

Angostura rende omaggio al maestro distillatore John Georges con un rum ultra-premiato

Il raro rum invecchiato 25 anni è protagonista del tributo di Angostura al maestro distillatore John Georges

sabato 29 giugno 2024



John Georges

La Casa de Angostura, rinomata in tutto il mondo per i suoi amari aromatici e rum di alta qualità, ha recentemente presentato un'eccezionale aggiunta alla sua stimata Private Cask Collection: il Tribute Distiller's Cut. Questo rum ultra-premium è un omaggio a John Georges, il Maestro Distillatore che ha dedicato oltre quattro decenni a perfezionare l'arte della produzione di rum di Angostura.

John Georges è stato determinante nel mantenere gli elevati standard e l'eccellenza per cui *La Casa de Angostura* è conosciuta. La sua meticolosa attenzione ai dettagli e la sua profonda competenza sono state fondamentali per la produzione di alcuni dei migliori rum caraibici. Il Tribute Distiller's Cut è una testimonianza dell'eredità di Georges e incorpora alcuni dei rum più prestigiosi delle riserve invecchiate di Angostura, tra cui un raro rum di 25 anni.

Il Tribute Distiller's Cut mette in mostra la precisione della distillazione e l'abilità della miscelazione, dando vita a un rum complesso e armonioso. La miscela bilancia magistralmente note robuste e affumicate con sfumature più leggere e giocose di quercia. Questo rum in edizione limitata è stato progettato per soddisfare gli intenditori e i collezionisti, offrendo un'esperienza di consumo setosa e profonda.

Al primo sorso, si viene accolti da un'intensità medio-lunga che evidenzia i sapori della maturazione, ulteriormente intensificati dal calore del palato. Le note iniziali di degustazione includono cannella e spezie da forno, insieme a cacao e frutti tropicali, che gradualmente lasciano spazio a sapori più intricati di menta verde e frutti rossi.

Laurent Shun, amministratore delegato de *La Casa de Angostura*, ha espresso grande orgoglio per la nuova versione. Ha sottolineato che Angostura ha sempre celebrato le persone che stanno dietro ai suoi prodotti eccezionali. Il Tribute Distiller's Cut è un giusto tributo a John Georges e racchiude il suo palato preferito con note profonde e dolci di vaniglia completate da un tocco di spezie.



Questo rum non è adatto a chi cerca uno spirito liscio e facile da bere. Offre invece una complessità gratificante, pensata per chi apprezza e assapora ogni strato di sapore. Il Tribute Distiller's Cut promette un'esperienza unica, in quanto si evolve dalle note dominanti di vaniglia e caramello per rivelare strati di cioccolato, zenzero e cocco.

Disponibile da giugno, questo rum in edizione limitata sarà venduto nei negozi di liquori di alta qualità in tutta Europa.

Le note di degustazione complete descrivono un aroma pulito di media intensità, con note di zucchero bruciato, caramello, crème brûlée, cacao, segatura e frutti tropicali come ananas e cocco, oltre a noce moscata e un tocco di albicocca secca. Il suo colore chiaro e profondo riflette un'eccellente limpidezza. Il profilo gustativo varia da secco a medio, a partire dalla cannella e dalle spezie da forno, dal cacao amaro e dalla ricchezza di frutti tropicali, tra cui mango e ananas. La complessità è accentuata dalla menta verde a base di erbe e da una componente di frutta rossa dovuta al processo di maturazione. Il finale è medio-lungo, permettendo ai sapori della maturazione di

diventare più pronunciati con il calore del palato. L'interazione tra le note erbacee e l'amarezza del cacao esalta la complessità complessiva, rendendo il Tribute Distiller's Cut un'aggiunta di spicco al repertorio di Angostura.

In sostanza, il Tribute Distiller's Cut è una celebrazione del contributo di John Georges, che racchiude la sua dedizione alla creazione di rum caraibici esemplari. È una miscela che premia coloro che, come Georges, apprezzano l'intricata arte della produzione del rum e i sapori ricchi e sfaccettati che può offrire.