

Der Kuss des Schmetterlings: Angostura neu aufgelegt – und schöner denn je



Er kommt aus Trinidad & Tobago, trägt 200 Jahre Geschichte auf dem Etikett und landet nun mit einem eleganten Relaunch in österreichischen Gläsern: Angostura, das 'House of Rum' der Karibik, präsentiert seine gesamte Rum-Range in neuem Design – und macht aus jeder Flasche ein Versprechen an den Gaumen. Im Vertrieb bei Ammersin.

Copyright: Angostura

DER SCHMETTERLING ALS STILLER ERZÄHLER

Wer einmal auf einem Zuckerrohrfeld gestanden hat, wenn die karibische Sonne das Gras in Gold taucht und die Luft schwer von süßer Reife ist, versteht sofort, was Angostura Global Brand Ambassador Daniyel Jones meint, wenn er sagt: "Wenn sich Schmetterlinge auf das Zuckerrohr setzen, wissen wir, es ist reif. Wir nennen das den 'Kiss of the Butterfly'." Dieser Moment – flüchtig, sinnlich, unverkennbar – steht nun im Mittelpunkt des neuen Flaschendesigns. Der ikonische Angostura-Schmetterling wurde neu interpretiert: nicht als dekoratives Element, sondern als Symbol für perfektes Timing, für Geduld und für das Handwerk, das aus reifem Zuckerrohr außergewöhnlichen Rum werden lässt. Die Verschlüsse leuchten in karibischem Türkis, warmem Orange und kräftigem Rot, die Etiketten der Core-Range bestehen aus hochwertigem Baumwollpapier mit Goldprägung und Relief – und das Konterfei des deutschen Gründers Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert findet sich, wie auf den berühmten Bitters, auch hier wieder.

WENIGER GLAS, MEHR ELEGANZ: DESIGN AUS DEN ARCHIVEN

Der Relaunch ist kein Bruch, sondern eine Destillation – wie guter Rum selbst. Angostura schöpfte aus den eigenen Archiven, verbindet historische Motive mit modernem Auftritt und reduzierte dabei den Glasanteil jeder Flasche um 30 Prozent. Das Ergebnis ist eine einheitlichere, elegantere Silhouette über die gesamte Range hinweg. Die 'Premium Sipping Rums' spiegeln die wichtigsten Meilensteine der 200-jährigen Markengeschichte wider und tragen Motive von Zuckerrohrhalmen bis Schmetterlingsflügeln. Was dabei sichtbar wird, war immer schon da: Respekt vor dem Rohstoff, Geduld bei der Fassreifung, Präzision im Blending. Das neue Design macht schlicht sichtbar, was im Glas schon lange zu finden ist.

VOM MIXING-RUM BIS ZUR ZIGARRE: DIE RANGE IM ÜBERBLICK

Für die Bar empfehlen sich der 'Angostura 3 Years Old Superior White Rum' – trocken, cremig, mit Vanille und Kokos – sowie der geschmeidige 'Angostura 5 Years Old Superior Gold Rum' mit Noten von karamellisiertem Zucker und Schokolade, und der kraftvolle 'Angostura 7 Years Old House Signature Rum', der mit Melasse, Espresso und Kakao komplexe Tiefe in jeden Cocktail bringt. Wer langsamer trinken möchte, findet in der 'Premium Sipping'-Range seine Momente: Der 'Grand Reserve 1919' mit Vanille, Toffee und Apfel macht sich hervorragend zum Old Fashioned oder zu dunkler Schokolade, der 'Founders Reserve 1824' mit Gewürzen, getrockneten Früchten und Eiche empfiehlt sich mit einer guten Zigarre, und der 'Special Reserve 1787' – mindestens 15 Jahre gereift, opulent, vielschichtig – verdient schlicht beste Gesellschaft. Ab April 2026 ist die neue Range österreichweit über Ammersin erhältlich, der 'Grand Reserve 1919' bereits jetzt bei Interspar.

(kjz)

Ammersin Webshop {<https://ammersin.at>}



Copyright: Angostura



Copyright: Angostura