

# Vinoplevelser

## Peychaud's Aromatic Cocktail Bitter



Historien bag Peychaud's Aromatiske Cocktail Bitter starter i 1793 i New Orleans. Rige plantage ejere var tvunget til at flygte til San Domingo øen medbringende deres kæreste ejendele. Mange ankom til New Orleans, som dengang lå i spanske Louisiana. Mellem disse ejendele var en opskrift på en flydende tonic kaldet Bitters. Opskriftens kreolske ejermand var Antoine Amedie Peychaud og han var uddannet apoteker.

A. A. Peychaud's berømmelse i byen blev grundlagt, ikke så meget for den medicin han udleverede til indbyggerne, men meget mere for hans bitter. Disse bitters var godt for hvad indbyggerne end måtte skramte med. Peychaud's Bitters gav nyt liv til de portioner af cognac brandy han udskænkede til sine venner og andre der besøgte hans apotek. Denne brandy/bitter drink opnåede hurtig berømmelse. Konsekvensen var at flere kaffe huse i New Orleans begyndte at bruge Peychaud's Bitters, og op igennem tiden i flere og flere cocktails.

I dag er Peychaud's Bitters et mærke der er spredt over hele verden. Det ekstra krydderi det giver såvel drinks som madretter har givet denne bitter en særlig plads på mange menu kort.

**Type/Farve**  
Bitter

**Dyrkning**  
Traditionel

**Smagekommentarer**  
Duft af krydderi, urtehave, medicinsk, mentol og anis. Smagen er af lakrids, sød og så bitter til sidst. Det er naturligt at sammenligne Peychaud's med Angustora Bitter - og forskellen på de 2 er, at Peychaud's er mere sød en Angustora. Begge Bitter indgår i flere cocktails sammen, hvilket understreger at der er forskel.

**Alkohol**  
35,00%

**Protype**  
Plasticprop



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN