

Vinoplevelser

Bitter Truth Celery



De to bartendere Stephan Berg og Alexander Hauck fra München grundlagde Bitter Truth, fordi de selv havde svært ved at finde de bitters, som de gerne ville bruge.

Bitters laves ved at lade en blanding af urter, krydderier og andre aromatiske botaniske ingredienser trække i højprocentsalkohol. Opskrifterne varierer meget, lige fra selleribaserede infusioner til stærke krydderblandinger og fadlagrede bitters med intense og kraftige, bittersøde noter.

Bitters anses ofte som bartenderens salt og peber, idet de også frembringer andre vigtige smagsnuancer i en cocktail. På trods af at bitters har været glemt igennem længere tid, har de fået en genfødsel og kan i dag findes på alle cocktailbarer verden over.

Igennem de seneste år har den voksende interesse for bitters betydet, at bartendere verden over har genskabt gamle opskrifter.

Land
Danmark

Type/Farve
Bitter

Dyrkning
Traditionel

Smagekommentarer
Virkelig en kompleks smag og aroma, som leder tankerne på hvide druer, grøn te, citrongræs, friskrevet ingefær - og selleriblade. Efter lidt tid afsløres korianderfrø, frisk selleri og cikorie. Med sit præg af selleri er den naturligvis oplagt til en Bloody Mary i luksusudgave.

Alkohol
44,00%

Proptype
Plasticprop



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN