

Vinoplevelser

The Bitter Truth, Grapefruit



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

Bitters laves ved at lade en blanding af urter, krydderier og andre aromatiske botaniske ingredienser trække i højprocents alkohol. Opskrifterne varierer meget lige fra selleri basserede infusioner til stærke kryderblandinger og barrel-aged bitters med intens og kraftig bittersøde noter.

Bitters anses ofte som bartenderens salt og peber, idet de også frembringer andre vigtige smagsnuancer til 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

Serveringsforslag
Drinks - Cocktails

Smagekommentarer
Lys, kompleks citrus. En dominerende grapefrugt aroma og smag smelter ind i vegetabiliske grønne smagsstoffer af humle. En stor bitter for citrus-tunge drikkevarer, der ellers kan føle sig kedelige eller alt for søde.

Alkohol
44,00%

Proptype
Plasticprop



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN