



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

CELERY BITTERS THE BITTER TRUTH



Deutschland /



20cl, 44% Vol.



9521066

Lange Zeit lebten klassische Cocktail Bitters am Rande der Vergessenheit und höchstens Angostura Bitters waren dem häufigen Barbesucher ein Begriff. Den befreundeten Barkeepern Stephan Berg und Alexander Hauck war dies schon lange ein Dorn im Auge gewesen, sodass sie ihre Bitters seit geraumer Zeit einfach selbst in Handarbeit herstellten. Als sie 2006 einer Londoner Barshow beiwohnten, wurde ihre Leidenschaft mit einer Idee befeuert: Sie wollten Cocktail Bitters auf kommerzieller Ebene herstellen und damit alte Rezepte wiederbeleben. So entstand das Unternehmen „The Bitter Truth“, das seinen Sitz am südlichen Stadtrand von München an der Isar hat. Bereits wenige Monate nach der Gründung kamen die ersten drei Produkte auf den Markt. Die mittlerweile erstaunlich breite Produktpalette umfasst Bitters sowie Liköre und recht ungewöhnliche Spirituosen. Die "Celery Bitters" eignen sich gut in Kombination mit Vodka oder Gin für Cocktails wie Martini und Gimlet oder für sogenannte Corpse Reviver-Cocktails wie Bloody Mary, Bullshot und Prairie Oyster. Ein paar Tropfen der hellen Flüssigkeit geben Aromen von Sellerie, Zitronengras, Orangenschale und Ingwer frei.

Degustationsnotizen

für die Bar und Küche, zum Aromatisieren von Drinks, Cocktails und Speisen (z.B. 2 Dashes in Martini oder Gimlet, 4 Dashes in Bloody Mary)

Vinifikation

Aus Sellerie, Ingwer, Orangenschalen und Zitronengras hergestellt, zu 100% natürlich (keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe)

Charakter

Mit würzigem Sellerie im Vordergrund, dann Zitronengras und dezente Ingwernote.