

Botanic bitter

Magenbitter

25% vol.



WWSA 2021
Gold Award



Falstaff 2020
91 Punkte



**NY Intl Spirits
Competition 2020**
Bronze Winner



**Diamond Spirits
Award 2019**
Gold Medal

Rohstoffe

Zutaten

Hydrierter Alkohol, Zucker, aromatische lokale Pflanzenextrakte

Reife

-

Trinktemperatur

Zimmertemperatur oder auf Eis

Der *Botanic bitter* wird gewonnen aus einer Tinktur von sorgfältig ausgewählten Kräutern, Rinden, Wurzeln und ätherischen Ölen.

Das Resultat ist ein äußerst angenehmer Magenbitter mit ausgewogenem Zucker- und abgestuften Alkoholgehalt zur Wertschätzung des Zitrusaromas. Die Früchte, Blumen und Wurzeln, aus denen er sich zusammen setzt, zeugen von einem Rezept einzigartiger Aromen und Düfte, die den *Botanic bitter* auszeichnen.

Mit einem Blend, der jeden von sich überzeugt, eignet sich der *Botanic bitter* ideal als Aperitif auch gemixt und auch gekühlt intensiv im Geschmack. Ein neues und modernes Konzept des klassischen „Magenbitter“.

Klar, dunkel und bernsteinfarben durch die sorgfältig gewählten Pflanzenextrakte und pur, ermöglicht es dieser Magenbitter, jede der verwendeten Essenzen herauszuschmecken, die ihn ausmachen. Als Aperitif geschätzt, enthält der *Botanic bitter* regionale Kräuter mit belebenden und verdauungs-fördernden Eigenschaften. Durch seinen unverwechselbaren und einzigartig bitter-süßen Blend eignet er sich auch perfekt als Zutat für Cocktails und Longdrinks. Auf Eis bietet er ein besonders wertvolles und modernes Geschmackserlebnis.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

