



OLD ST.CROIX

1838

1838 BITTER

EIN RUNDER UND AROMATISCHER BITTER MIT TIEFEN WURZELN

Old St. Croix 1838 Bitter vereint auf perfekte Weise Süße, Bitterkeit und Wärme. Mit sorgfältig ausgewählten Auszügen aus Gewürzen und Kräutern entsteht ein komplexer und geschmackvoller Bitter voller Charakter. Das feine Aroma wird von einer ausgewogenen Stärke getragen und hinterlässt ein warmes, angenehmes Gefühl.

Die Inspiration reicht zurück bis ins Jahr 1838, als der dänische Apotheker Albert Heinrich Riise seine Apotheke auf St. Thomas in den Dänischen Westindischen Inseln eröffnete. Dort begann er, mit Extrakten aus exotischen Kräutern und Gewürzen zu experimentieren – ein Erbe, das wir mit diesem Bitter fortführen.

Mit seiner Wärme, Tiefe und Charakter ist 1838 Bitter der natürliche Begleiter für besondere Momente – in der Natur, beim Frühstück oder zu Geburtstagen und Jubiläen. Ein treuer Gefährte, ob in der Tasche oder im Glas, wenn es etwas zu feiern gibt.

Ein Hauch würziger Wärme für die besonderen Augenblicke des Lebens.



VERKOSTUNGSNOTIZEN

<i>Nase</i>	Ein samtiges Anisaroma mit aufregend würzigen Noten, gefolgt von einem Hauch reifer Zitrusfrüchte
<i>Geschmack</i>	Ein warmer und kraftvoller Auftakt – sanfte Noten von Anis und langsam geröstetem Lakritz, kombiniert mit Kardamom, Nelken und glasierter Orangenschale
<i>Abgang</i>	Weich und komplex mit sanfter Süße. Ein anhaltender würziger Nachgeschmack mit einem Hauch von Lebkuchen
<i>Farbe</i>	Tiefes Mahagoni



WWW.OLDSTCROIX.DE