



OLD ST.CROIX

1838

1838 BITTER

EN RUND OG AROMATISK BITTER MED DYBE RØDDER

Old St. Croix 1838 Bitter byder på en perfekt balance mellem sødme, bitterhed og varme. Med nøje udvalgte ekstrakter fra krydderier og urter får du en kompleks og velmagende bitter med karakter. Den raffinerede aroma afrundes af en velafbalanceret alkoholstyrke, som efterlader en varm og behagelig fornemmelse i kroppen.

Inspirationen går tilbage til året 1838, hvor den danske apoteker Albert Heinrich Riise grundlagde sit apotek på St. Thomas i Dansk Vestindien. Her begyndte han at eksperimentere med udtræk af eksotiske urter og krydderier – en arv, vi viderefører i denne bitter.

Med sin varme, dybde og karakter er 1838 Bitter en naturlig ledsager til livets særlige øjeblikke i naturen eller til morgenbord, fødselsdag eller jubilæum. En naturlig ledsager i inderlommen eller i glasset når noget skal markeres.

Et strejf af krydret varme til livets særlige øjeblikke.



SMAGENOTER

<i>Aroma</i>	En fløjlsblød duft af anis med spændende krydrede noter, efterfulgt af et strejf af modne citrusfrugter
<i>Smag</i>	En varm og kraftfuld velkomst – bløde lag af anis og langtidsstegt lakrids kombineret med kardemomme, nelliker og glaseret appelsinskal
<i>Eftersmag</i>	Blød og kompleks med en blid sødme. En vedvarende krydret eftersmag med antydninger af peberkager
<i>Farve</i>	Dyb mahogni



WWW.OLDSTCROIX.DK