

DRINKS.

The Seventh Sense Old Crow Old Fashioned Bitter 10cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703502
Alkoholgehalt	50.3%
Flascheninhalt	10cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ettingen
Abfüller	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marke	The Seventh Sense
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	zur Aromatisierung von Drinks und Cocktails, insb. Old Fashioned
Degustationsnotiz	würzig-holzige.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	mit Limousinholz, Anis, Nelke und Zimt angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Alkoholische Cocktail-Bitters dienen der geschmacklichen Abrundung von klassischen wie neu kreierten Cocktails hinter der Bar und sind das favorisierte Werkzeug vieler Mixologen. Während allseits bekannte Marken wie Peychaud's und Angostura die Barszene anführen, gibt es mittlerweile eine Vielzahl von

Alternativen. Aromatisch, fruchtig, floral, würzig, süsslich, herbal oder ganz und gar unkonventionell - die Cocktail-Bitters von The Seventh Sense sind das beste Beispiel für die Möglichkeiten der Aromatisierung. Der Old Crow Old Fashioned Bitter ist - wie der Name schon verrät - für Old Fashioned-Drinks gedacht, welche typischerweise mit Angostura Bitters zubereitet werden. In diesem Fall reicherte man den Bitter mit Noten von Limousinholz, Zimt, Nelke und Anis an - das passt optimal zum Whisky. Der Bitter wurde speziell für die Zürcher Old Crow Bar entworfen: Diese wurde durch ihr riesiges Angebot an Spirituosen und das beeindruckende Barregal in der kleinen Altstadt-Stube bekannt. Rund die Hälfte aller dargebotenen Spirituosen sind Whiskys, und der Old Fashioned ist ein prominenter Eintrag in der Getränkekarte.