

DRINKS.

Jsotta Bitter Rosso 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 704246 |
| Alkoholgehalt | 23% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Kanton Zürich |
| Abfüller | Lateltin AG, Im Hölderli 19, 8405 Winterthur, Switzerland |
| Marke | Jsotta |
| Typ | Bitter |
| Anwendung | für Aperitif-Getränke, Longdrinks und Cocktails (z.B. Swiss Negroni) |
| Degustationsnotiz | Überwiegend bittere Aromen von Orangen und Kräutern. |
| Verkehrsbezeichnung | Bitter |
| Details | mit Bitterorangen und Schweizer Kräutern aromatisiert; vegan |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |



Beschreibung

Im Stile der italienischen Bitter (dies sind rotfarbige Liköre mit bitterem Aroma) brachte die Lateltn AG als Erweiterung des Jsotta Wermut-Trios den Bitter Rosso heraus. Seinen kennzeichnenden Geschmack erhält der Likör durch die Beigabe von Bitterorangen und einer handverlesenen Alpenkräutermischung. Dass man mit der Marke Jsotta eines Tages expandieren würde, war nicht immer selbstverständlich - immerhin stellte der Schweizer Spirituosenhersteller die Produktion der Vermouths 1999 ein, da diese in den vorangegangenen Jahren aus der Mode gekommen waren. Es dauerte allerdings nicht lange, bis klassische Drinks ein Revival erfuhren - und mit ihnen auch der Wermut. 2016 entschloss man sich dazu, den Jsotta Vermouth neu zu lancieren. Vier Jahre später kam der Wunsch auf, einen Swiss Negroni mit ausschliesslich hauseigenen Spirituosen anbieten zu können. Den Vermouth und den Gin produzierte man bereits - da fehlte nur noch der Bitter als Zutat, welcher in anderen Rezepten typischerweise von Campari vertreten wird. Für den Bitter Rosso kramten die Produktentwickler der Lateltn AG ein altes Rezept aus dem Firmenarchiv, welches natürlich streng vertraulich behandelt wird. Die Kräuter- und Bitterorangennoten lassen sich beim Tasting jedoch nicht verleugnen.