

DRINKS.

The Seventh Sense Lovely Peach (Bar am Steinplatz) Bitter 10cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705763
Alkoholgehalt	56.8%
Flascheninhalt	10cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel-Landschaft
Abfüller	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marke	The Seventh Sense
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	zum Aromatisieren von Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	fruchtiger Pfirsichgeschmack.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	mit Pfirsich-Aroma
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben



Beschreibung

Angostura Bitters, Orange Bitters und Peychaud's Bitters zählen zu den Klassikern unter den Cocktail-"Würzmitteln". Doch gibt es mittlerweile Cocktail Bitters in verschiedensten Geschmacksrichtungen wie z.B. Kaffee, Rose, Lavendel, Lakritz und Pfirsich. Führend auf dem Markt sind Michael Schneiders

Kreationen von The Seventh Sense, die sich an experimentierfreudige Mixologen richten, die ihre Getränke hin und wieder mit interessanten Aromen verfeinern möchten. Der Lovely Peach Cocktail Bitter ist in Zusammenarbeit mit der Bar am Steinplatz in Berlin Charlottenburg entstanden, welche schon zweimal zur Hotelbar des Jahres gekürt wurde. Dort bereitet Willi Bittorf für seine Gäste den «Steinplatz Soyer» zu, einen Cocktail mit Weinbrand, Orangenlikör, Kirschlikör, Sahne, Sekt sowie einer Kugel Eiscreme. Ein paar Tropfen des Pfirsich-Bitters passen hier wie die Faust aufs Auge! Mit dem wohlduftenden Cocktail Bitter lassen sich aber auch andere fruchtige Mixgetränke geschmacklich abrunden.