

DRINKS.

Fee Brothers Gin Barrel Aged Orange Bitters 15cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	FEGO0150
Alkoholgehalt	9%
Flascheninhalt	15cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Rochester, New York
Abfüller	Fee Brothers 453 Portland Avenue, Rochester, NY USA
Marke	Fee Brothers
Typ	Cocktail Bitter
Anwendung	für die Bar und Küche, für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks
Degustationsnotiz	Noten von Orangen mit leichtem Aroma von frischer Pinie.
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Auf Basis von Fee Brothers Orange Bitters, lagerte in ehemaligen Old-Tom-Gin-Fässern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Vegan	Ja
Kosher	Nein



Beschreibung

Bitters, auch Cocktailbitters genannt, sind alkoholische „Gewürze“ für Mixgetränke, die auch als Aperitif verwendet werden können. Zu den bekanntesten Hersteller zählt die amerikanische Firma „Fee Brothers Bitters“ aus Rochester, New York. Alles startete 1863, als ein kleiner Delikatessenshop eröffnet wurde, welcher später auch Liköre und Cocktailbitters verkaufte. Free Brothers Bitters blickt auf eine bewegende Geschichte zurück. Zum Beispiel konnte die Firma durch die Herstellung von Altarweinen und dem Vertrieb von Sets zur legalen Herstellung von Hauswein, die Prohibition in den 20er Jahren umgehen. Heute stellen Fee Brothers Bitters unter der Leitung von Ellen und Joe Fee in der vierten Generation über 100 Bitters, Sirups und Liköre her. Gin Barrel Aged Orange Bitters werden zwischen drei und sechs Monaten in ehemaligen Ransom Old Tom Gin Fässern gelagert.