

# DRINKS.

## Fee Brothers Cherry Bitters 15cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	FECY0150
Alcool	4.8%
Contenu	15cl
Pays	Etats-Unis
Région	Rochester, New York
Embouteilleur	Fee Brothers 453 Portland Avenue, Rochester, NY USA
Marque	Fee Brothers
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour la cuisine et pour la préparation de cocktails et de long drinks
Dégustation	Nez: sucré, avec beaucoup de cerise et un soupçon d'amande amère. Bouche, ces notes continuent - la cerise est définitivement la saveur dominante.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Fabriqué avec des arômes naturels et artificiels selon une vieille recette traditionnelle.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Vegan	Oui
Kosher	Oui



## **Description**

Les bitters, aussi appelés Cocktailbitters, sont des «épices» alcoolisées pour les boissons mixtes, qui peuvent également être utilisées à l'apéritif. L'une des marques les plus connues est la marque américaine Fee Brothers Bitters de Rochester, New York. Tout a commencé en 1863, lorsqu'une petite épicerie fine a été ouverte, qui plus tard a également vendu des liqueurs et des Cocktailbitters. Fee Brothers a connu plusieurs années mouvementées, durant lesquelles la société est passée d'une génération à l'autre, a évité la prohibition en produisant des vins de table et en vendant des kits pour la production légale du vin chez soi, a connu la perte de milliers de litres de bons vins et de bitters (déversés dans une rivière parce que le fisc aurait ruiné la société). Fee Brothers est aujourd'hui dirigé par la quatrième génération, par Ellen et Joe Fee, qui produisent plus de 100 bitters, sirops et liqueurs. Les Fee Brothers Cherry Bitters sont des Cocktail Bitters avec une couleur rougeâtre, sucrés en bouche avec une note amère subtile et des notes de cerises et d'amandes.