

SALERS BITTER

САЛЕРС БИТТЕР



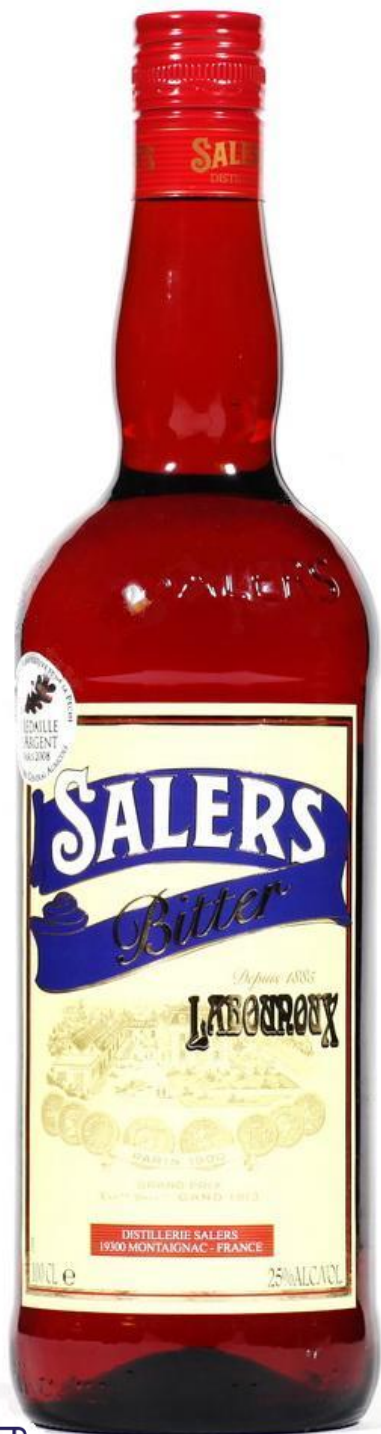
Ликер биттер

Страна: Франция

Содержание сахара: 281 г/л

Крепость: 25%

Объем бутылки: 1 л



Альфред Лабуну в 1885 году окончательно утвердил рецепт Салерс Биттер, горькой настойки, которую с самого начала производил на своей собственной дистиллерии. Основной секрет Салерс Биттер: медленное старение в лимузенском дубе.

В честь Салерс Биттер была написана песня и он стал одним из первых спонсоров велогонки Тур де ля Франс.

Дистиллерия Салерс на сегодняшний день остается семейным предприятием, которое до сих пор верно своему региону и своим корням.

Производство:

Корни желтой горечавки, как и хинин, позволяют получать горькие аперитивы с великолепным вкусом.

Для производства Биттера Салерс используются только корни желтой горечавки (дикая *gentiana lutea*). Выбор такого сырья объясняется его исключительным качеством.

Сбор корней осуществляется ручным способом с целью сохранения соседствующей флоры, ландшафта и экосистемы в целом. При сборе используются только растения, достигшие зрелости (15-20 лет). Корни горечавки очищаются, обрезаются и дробятся. После многих месяцев мацерации к корням горечавки добавляют настойки ароматических трав, которые придают Салерсу оригинальный вкус. Кроме того, дистилляция играет для Салерса двойную роль: придает вкусу дополнительную сложность и гарантирует отсутствие аллергенов.

Дистиллят из аламбика получается с высоким градусом и помещается в дубовые бочки из лимузенского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: красного цвета с янтарным оттенком.

Аромат: Яркий, сильный аромат биттера обладает цветочными и пряными оттенками.

Вкус: Насыщенный вкус ликера состоит из целого букета растительных компонентов, основным из которых является корень горечавки.

Способы употребления:

Прекрасный аперитив и дижестив. Биттер входит в состав различных коктейлей. В холодное время года отлично добавлять в горячие напитки.