

## The Bitter Truth Tonic Bitters Ликер Зе Биттер Трус Тоник Биттерс

**Страна:** Германия

**Производитель:** The Bitter Truth

**Категория:** биттер

**Крепость:** 43%об.

**Особенность:** биттер со вкусом тоника, который идеально подходит для коктейлей на основе джина и лонг-дринков на основе крепких напитков; биттер настаивается на грейпфрутовой цедре, сицилийском лимоне, лайме, апельсинах Севиль, можжевельнике, корне ириса и листьях японского зеленого чая

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** раскрывается экзотическими нотами цитрусовых и специй, которые дополняются оттенками свежих листьев японского зеленого чая

**Вкус:** сбалансированный, с травяными нотами из ягод можжевельника и семян кориандра

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** в составе коктейлей.

Первоначально биттеры для коктейлей были ингредиентом, который отличал коктейли от других категорий напитков, таких как тодди, слинги, шипучки, сауэры или пунши. На протяжении десятилетий они были важным компонентом хороших коктейлей. Начало сухого закона привело к сокращению привычек потребителей к напиткам, а биттеры для коктейлей практически канули в лету. Этот период пережили лишь немногие бренды, но и после этого не всем удалось вновь зарекомендовать себя на новом рынке.

В течение некоторого времени наблюдается возрождение популярности биттеров для коктейлей. С 2006 года немецкая компания The Bitter Truth вносит свой вклад в это развитие. Все началось во время посещения London Bar Show в июне 2006 года. На этой выставке у мюнхенских барменов Штефана Берга и Александра Хаука родилась идея производить и распространять биттеры для коктейлей, поскольку их было трудно найти в Германии или где-либо еще.

Оба они уже накопили значительный опыт в производстве биттеров для коктейлей ручной работы для баров, в которых они работали. Кроме того, у Стефана была большая коллекция современных и исторических биттеров, некоторые из которых не производились десятилетиями. Таким образом, он знал вкус самых известных настоек мира и считался специалистом в этой области.

Их критерии выбора вкуса в основном основывались на старых рецептах коктейлей, которые уже нельзя было смешивать в соответствии с оригиналом, потому что отсутствовал один важный ингредиент – правильный биттер.

