

DRINKS.

Bitter des Diablerets 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	875621
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Aigle
Abfüller	Escher SA, Rue des Sablières 5, 1242 Satigny, Schweiz
Marke	bitter_des_diablerets
Typ	Bitter
Anwendung	auf Eis, pur, mit Mineralwasser oder Limonaden als Mischgetränk
Degustationsnotiz	Am Gaumen ausgeprägte Bitteraromen, getragen von krautigen, leicht süsslichen Noten und Zitrusanklängen. Im Abgang mild.
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	aus 15 alpinen Kräutern und weiteren Botanicals hergestellt, unter anderem Enzian und Orangenschalen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Bitter des Diablerets ist ein traditioneller Schweizer Bitter-Aperitif mit Ursprung im Kanton Waadt. Seine Geschichte reicht bis ins Jahr 1876 zurück, als François Leyvraz in Aigle eine Rezeptur entwickelte, die auf einer Auswahl alpiner Kräuter, Wurzeln und Zitrusbestandteile basiert. Ursprünglich als regionales Produkt mit handwerklichem Ansatz hergestellt, entwickelte sich der Bitter im Laufe der Jahrzehnte zu einem festen Bestandteil in der Branche. Nach über 100 Jahren in Familienbesitz übernahm 1976 die Firma Escher SA die Herstellung. Der Alkoholgehalt liegt bei 18 % Vol., und die Rezeptur bleibt bis heute unverändert – mit rund 15 Komponenten, darunter Enzian und Orangenschalen. Er lässt sich pur, auf Eis oder mit Mineralwasser servieren. Kombiniert mit Cola entsteht das Mischgetränk 'Surf', kann jedoch auch mit anderen Limonaden gemixt werden.