

# DRINKS.

## Dr. Adam Elmegirab's Spanish Bitters 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	DAES0100
Alcool	38%
Contenu	10cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Aberdeen, Ecosse
Embouteilleur	Dr. Adam Elmegirab's House of Botanicals, Arch 4 Palmerston Rd, Aberdeen AB11 5RE, UK
Marque	Dr. Adam Elmegirabs
Type	Cocktail Bitter
L'usage	Pour le bar et la cuisine, pour la préparation de cocktails et de long drinks
Dégustation	Nez: avec du bois, des épices et de la camomille. Bouche: goût amer prononcé, avec des notes sucrées-fruitées - ici, on peut clairement goûter la camomille. Finale: longue et intensément épicée, avec des notes florales de violettes.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Aromatisé avec de la coriandre, des violettes, des framboises, du miel, des agrumes, des grenades, des oranges et de la camomille.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



## **Description**

Adam Elmegirab, un barman écossais, a relancé l'art des Cocktail Bitters en 2009. Après avoir mélangé tous les cocktails du livre du professeur Jerry Thomas (premier livre d'écriture mondial sur les cocktails), publié pour la première fois en 1862, durant sa période mixologue, il découvrit qu'il n'y avait pratiquement pas de Bitters pour parfumer les cocktails. Après 18 mois d'expérimentation, il fonde finalement sa société Dr. Adam Elmegirab et se consacre à la production de ces spiritueux presque oubliés. Dans ses Bitters, les plantes sont macérées dans de l'alcool neutre à forte teneur, pendant au moins deux semaines, puis réduites avec de l'eau écossaise. Le «Dr. Adam Elmegirab's Spanish Bitters» est une mise en bouteille limitée, qui a été créée sur la base des Bitters espagnols des 18ème et 19ème siècles. Il a été aromatisé avec huit plantes, telles que la coriandre, les violettes, les framboises, le miel, les agrumes, les oranges, les grenades et la camomille.