



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



Gammel Dansk Bitter
Art.-Nr.: 65 70 11

HERKUNFTSLAND:	Kopenhagen / Dänemark
ERZEUGER:	Arcus
HERSTELLUNG:	Feine Komposition aus Kräutern und Gewürzen.
BEURTEILUNG:	Rötlich mild mit einem breiten Aromenspektrum von roten Beeren über Gewürze wie Anis, Ingwer, Wermut bis zur zarten Lakritznote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur als Digestif
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur oder auch eisgekühlt
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 38,0 % vol.</i>

Kräuter-, Gewürz- bzw. Bitterliköre gelten als die ältesten Likörarten und dienten in der Vergangenheit hauptsächlich als Heilmittel. Zu diesem Zweck, oftmals auch ein Vorwand, werden sie auch heute noch gern verwendet - als Digestif.

„Der alte Däne“, das bedeutet Gammel Dansk übersetzt, ist heute über alle Grenzen hinweg mehr als nur Bestandteil dänischer Genusskultur. Ein streng gehütetes Rezept mit feinstem, hochreinem Alkohol sowie 29 Kräutern und Gewürzen von fast allen Kontinenten der Welt, darunter Sternanis, Zimt, Chinarinde, Wermut und Rhabarberwurzeln, verleihen ihm einen unverwechselbaren „Bittergeschmack“. Mit dieser charaktvollen Rezeptur und seinem eigenwilligen, starken Charakter wärmt Gammel Dansk wie kein anderer Bitter und ist der Begleiter für die freie Natur und raue Outdoor Abenteuer, was auch die Dänen am liebsten mögen.

Die Unterzeile „Bitter Dram“ heißt „Bittertrunk“. Bitter sind Kräuterspirituosen mit vorwiegend bitterem Geschmack, die meist durch Einlegen und Auslaugen von Kräutern, Gewürzen und anderen Zutaten in Alkohol hergestellt werden.