



A.H. RIISE SPIRITS



A.H. Riise Danish Navy Westidian Bitter Îles Vierges des États-Unis



A.H. Riise Danish Navy Westidian Bitter

Îles Vierges des États-Unis

Un mélange chaleureux de 30 herbes et épices qui viennent sublimer la qualité déjà exceptionnelle du XO Reserve pour réaliser ce Bitter de chez A.H. Riise.

PRÉSENTATION

Albert Heinrich Riise était un pharmacien et fabricant danois au XIXe siècle. En 1838 il obtient le privilège de devenir l'unique pharmacien de l'île de Saint Thomas dans les Indes occidentales danoises, îles qui font aujourd'hui partie des Iles Vierges Américaines. Il distillait soigneusement toutes ces recettes dans sa pharmacie, couvert par les autorités danoises.

Au fil des années, le pharmacien devint célèbre pour ses talents de guérisseur, notamment pour les maux d'estomac qu'il soignait en utilisant des liqueurs, des bitter ou encore des spiced rhums. Ses recettes sont aujourd'hui sélectionnées et permettent de proposer une gamme A.H. Riise de spiritueux et de liqueurs de qualité.

ÉLABORATION

Le Danish Navy Westidian Bitter de chez A.H. Riise était autrefois consommé à des fins médicinales, comme la majorité des produits de cette marque ancestrale, mais il est aujourd'hui un bitter savoureux pour sublimer vos cocktails.

Ce Bitter est produit à partir d'une base de XO Reserve à laquelle est ajoutée des extraits d'une trentaine d'épices différents dont certains proviennent des îles des Caraïbes. On retrouve entre autres dans cette préparation : des grains de café, des fèves de cacao, des racines de gentiane, des zestes d'orange, des clous de girofle, du bois de santal et de la vanille.

SERVICE

Ce Bitter se déguste pur ou avec des glaçons et il est idéal pour sublimer vos cocktails.

DÉGUSTATION

Au nez des arômes d'agrumes, de caramel et de beurre qui se retrouvent en bouche et se marient aux épices tout en gardant les superbes arômes du XO Reserve.

