

Eine neue Ära des Bitter-Genusses

Bitter Ernst ist mehr als nur eine Spirituose – es ist eine Hommage an die Kunst der Bitters. Eine einzigartige Kombination aus Wacholder, der Würze von Rye-Whiskey sowie einer raffinierten Auswahl an Früchten und Gewürzen schafft ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Perfekt für klassische Cocktails wie Negroni oder Spritz, aber auch für neue, kreative Mix-Variationen.

Die Köpfe hinter Bitter Ernst

Matthias Knorr – Barmeister, Gründer der Barschule München, mehrfach ausgezeichnete Barkeeper und Experte für innovative Spirituosen.

Dr. Gerrit Blümelhuber – Stratege, Business-Experte und Genusskenner mit einem feinen Gespür für neue Geschmackstrends.

Gemeinsam gründeten sie die Bitter Ernst Society, um die Welt der Bitter neu zu definieren.

Geschmack & Charakter

- Aromen: Würziger Roggen trifft auf die frische Klarheit von Wacholder, ergänzt durch fruchtige und würzige Noten.
- Geschmack: Komplex, tief und dennoch erfrischend – perfekt ausbalanciert zwischen Bitterkeit und aromatischer Fülle.
- Verwendung: Ideal für klassische Bitter-Cocktails wie Negroni, Spritz oder innovative Signature-Drinks.

Perfekt für Cocktails

Ob in bekannten Klassikern oder in modernen Kreationen – Bitter Ernst verleiht jedem Drink eine besondere Note. Hier sind einige inspirierende Cocktail-Ideen:

- Bitter Ernst Negroni – Ein spannendes Spiel zwischen Bitterkeit und Tiefe.
- Bitter Spritz – Fruchtig-herb mit erfrischender Leichtigkeit.
- Signature Cocktails – Entwickelt von unseren Mixologen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Cocktailrezepte mit Bitter Ernst

Golden Negroni

- 3 cl Bitter Ernst
- 3 cl Wermut rosso
- 3 cl Dry Gin
- Mit Eiswürfeln in einem Rührglas vermengen und in ein gekühltes Glas abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Ernst Spritz

- 5 cl Bitter Ernst
- 10 cl Prosecco
- 4-5 cl naturtrüber Apfelsaft
- Auf Eis in ein Weinglas geben und mit einer Apfelscheibe oder Minze dekorieren.

Ernst & Tonic

- 4 cl Bitter Ernst
- 10 cl Tonic Water
- Eiswürfel in ein Highball-Glas geben, Bitter Ernst hinzufügen und mit Tonic Water auffüllen. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Bitter Ernst Society – Werde Teil der Bewegung

Mit der Bitter Ernst Society haben wir eine Community für alle geschaffen, die hochwertige Bitter-Spirituosen lieben. Werde Teil der Bewegung und entdecke die Vielseitigkeit von Bitter Ernst in unseren exklusiven Tastings, Events und Workshops.

Mehr erfahren & bestellen

Besuche unsere Website für weitere Informationen, Rezeptideen und Bestellmöglichkeiten:

www.ernst.wtf

Folge uns auf Social Media für aktuelle News und Cocktail-Inspirationen:

Instagram [@ernst.wtf](https://www.instagram.com/ernst.wtf)

Bitter Ernst – Für alle, die Genuss ernst nehmen.