

MOLBO BITTER

Land og område Danmark



Beskrivelse

35% alc. En rigtig Molbohistorie! I 2001 købte nordmanden Per-Morten Hanssen et 300 år gammelt bindingsværkshus i Ebeltoft, for at tilbringe noget af sin nært forstående pensions-tilværelse i denne dejlige sommerby. Under restaureringsarbejdet kom der meget spændende frem, bl.a. mange gamle brændevinsopskrifter. Det viste sig, at skomageren havde holdt til i huset, og vi ved jo, bl.a. fra Holberg's Jeppe på Bjerget, at skomagerne den gang drev udstrakt udskækningsvirksomhed (Jacob Skomager). Nordmanden begyndte at prøve sig frem med disse opskrifter. Efter lang tids bearbejdning og en masse prøvning, kom Molbo Bitteren på markedet i 2004 og fik en utrolig god modtagelse. Denne gyldenbrune bitter med den særegne smag af urter og krydder samt en ren, mild sødme, som balancerer friskhed fra citrus, er et oplagt valg, når noget ekstra skal købes. Det være til en speciel gave, en hyggeaften i hjemmet, eller for at tage med på jagten eller andre friluft- og naturoplevelser. Tilmed er Molbo Bitter en fantastisk medicin både for det fysiske og mentale velvære og en selvfølge for enhver livsnyder. Flasken, som bruges, er en model fra 1700-tallet, en tidsrigtig design-flaske, som fremhæver produktets særegenhed. Huset i Nørrebakke 10 er nu totalfredet. Dette var det første hus i Ebeltoft, man kom til, når man ankom til byen nordfra. Det var nordfra beboerne fra Mols, de berømte og berygtede molboer kom. Navnet på brændevinen gav derfor sig selv: "Molbo"!

 **Taastrup Ny Vinhandel**
- Vestegnens største udvalg