



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

APPENZELLER ALPENBITTER APPENZELLER ALPENBITTER



Schweiz / Appenzell



100cl, 29% Vol.



9501008

Den Grundstein für die heutige Appenzeller Alpenbitter AG legte Emil Ebnetter im Jahre 1902, als er seine Spirituosenhandlung aufbaute. Bis heute blieb die Firma ein Familienbetrieb und wird bereits von der dritten und vierten Generation vertreten. Das Rezept für den Alpenbitter Kräuterlikör wird gut gehütet; nur so viel ist bekannt: Er enthält 42 Essenzen, darunter: gelber Enzian, Kamille, Ingwer, Duftveilchen, Wacholder, Zimt und Koriander. Ausserdem Zitronenmelisse, Lavendel, Pfefferminze, Majoran, Wermut und Bergbohnenkraut, die auf verschiedenen Appenzeller Bauernhöfen eigens für den Alpenbitter kultiviert werden. Die letzte kleine Änderung an der Originalzusammensetzung fand 1960 statt, als die Alpenrose - damals ein Bestandteil des Likörs - unter Schutz gestellt wurde.

Degustationsnotizen

"on the rocks" oder eisgekühlt als Shot, gerne auch mit Tonic Water, Fruchtsaft, Sekt bzw. Soda gemischt

Vinifikation

Durch Auszüge und Destillate von 42 Kräuter- und Gewürzpflanzen hergestellt

Charakter

bitter-süss nach Kräutern
