DRINKS.

Appenzeller Alpenbitter "Schrank" Set

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100079
Alkoholgehalt	29%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Appenzell
Abfüller	Appenzeller Alpenbitter AG, Weissbadstrasse 27, 9050 Appenzell, Switzerland
Marke	Appenzeller
Typ	Bitter
Anwendung	pur, on the rocks, für diverse Drinks oder zur Verfeinerung von Hauptspeisen
Degustationsnotiz	bitter-süss nach Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	mit 42 Zutaten hergestellt, u.a. gelber Enzian, Kamille, Ingwer, Duftveilchen, Wacholder, Zimt, Koriander, Zitronenmelisse, Lavendel, Pfefferminze, Majoran, Wermut und Bergbohnenkraut
Ehrungen	International Wine & Spirits Competition 2017: Silber - Herausragend
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Verpackung	in schöner Box in Schrankoptik, zusammen mit Kräutersäcklein und Shotglas

Beschreibung

Der Grundstein für die heutige Appenzeller Alpenbitter AG legte Emil Ebneter im Jahre 1902, als er seine Spirituosenhandlung aufbaute. Bis heute ist die Firma ein Familienbetrieb geblieben und wird aktuell von der dritten und vierten Generation vertreten. Darunter befinden sich auch die Geheimnisträger des streng gehüteten Alpenbitter-Rezepts, Beat Kölbener und Walter Regli. Sie haben exklusiven Zugang zur Kräuterkammer, wo sie die Botanicals zur Weiterverarbeitung vorbereiten. Nur so viel ist bekannt: Zu den 42 pflanzlichen Essenzen, die den Kräuterlikör definieren, gehören 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.