

# DRINKS.

## Stadtbrennerei Alpenkräuterbitter 50cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703702
Alkoholgehalt	47.5%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel
Abfüller	Stadtbrennerei & KelterTrink GmbH, Clarastrasse 11, 4058 Basel, Schweiz
Marke	Stadtbrennerei
Typ	Kräuterspirituose
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit frisch-säuerlichen Zitrusfrüchten, kräftig-bitteren Kräutern, würziger Wärme und dezentere Süsse.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	u.a. mit Moschus-Schafgarbe, Zitrusfrüchten, Arznei- Engelwurz, Wacholderbeeren, Veilchenwurzel, Wermutkraut, Thymian, Tonkabohne und Ingwer angereichert; mit Portwein verfeinert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Die Getränkemanufaktur "Stadtbrennerei & Stadtkelter" befindet sich inmitten von Kleinbasel. Hier, in einem kompakten Hinterhaus, fertigen die Brüder Tobias und David Buser seit 2018 diverse alkoholische Flüssigkeiten in geringer Auflage und nach handwerklichen Prinzipien an. Für die Vorbereitung und den Umbau der Lokalität brauchte man drei Jahre, denn es mussten strenge Auflagen von verschiedensten Behörden erfüllt werden. Nun steht eine brandneue Destille der Marke "Carl" in den vier Steinwänden, während man fleissig am Brennen und Herumexperimentieren ist. Trend-Spirituosen wie Whisky oder Gin wird man im Portfolio der Stadtbrennerei aber vergeblich suchen: Die Brüder konzentrieren sich viel lieber auf Nischenprodukte, die in der Bar- und Gastronomieszene gerade erst wieder populär werden. Dazu gehören ein Absinth, ein Getreidebrand und dieser Kräuterbitter.

Ein wichtiger Bestandteil des Alpenkräuterbitters ist die Moschus-Schafgarbe, die auch als Alpenwermut oder Iva bekannt ist. Dazu kommen Zitrusfrüchte, Arznei-Engelwurz, Wacholderbeeren, Veilchenwurzel, Wermutkraut und Thymian. Doch nicht alle Komponenten tönen nach Alpen: Es sind auch Botanicals wie Ingwer und Tonkabohne vertreten. Farbstoffe werden nicht hinzugefügt. Stadtdessen rundet man die Spirituose nach der Lagerung noch mit einem Portwein von dem angesehenen Haus Niepoort ab und filtriert sie schonend. Aufgrund der reduzierten Süsse handelt es sich um eine Kräuterspirituose.