DRINKS.

SI-OFF Seebrise Alkoholfreier Aperitif 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802988
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Luzern
Abfüller	Distillerie Studer & Co AG, Freiheim im Mösli, 6182 Escholzmatt, Switzerland
Marke	SI-OFF
Typ	Alkoholfreier Aperitif
Anwendung	als Basis für alkoholfreie Cocktails (anstelle weissen Wermuts)
Degustationsnotiz	leicht, blumig und frisch.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholfreier Aperitif
Details	mit entalkoholisiertem Weisswein, Kräuter- und Blüten-Aufgüssen, Kamillenextrakt und natürlichem Aroma hergestellt
Zutaten	Alkoholfreier Weisswein, Kräuter-Aufguss (Wasser, Kamillenblüten, Holunderblüten, Wermutkraut, Luzerne, Lindenblüten, Brennnesselblätter), Zucker, Wasser, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Kamillenextrakt, natürliches Aroma.

Verpackung	ohne Verpackung

Beschreibung

Im SI-ON Vermouth vereinen sich drei Elemente: (1) Fruchtbrand von der seit 1883 bestehenden Distillerie Studer in Escholzmatt, (2) Wein von der Cave Fin Bec im Wallis, und (3) ausgesuchte Kräuter, die in der Schweiz heimisch sind. Um die Rezepturen für alle drei SI-ON Vermouths zusammenzustellen, trafen sich im September 2020 19 Bartender aus der Schweiz, Deutschland und Österreich zu einer Masterclass bei der Distillerie Studer. Der SI-ON Seebrise Vermouth ist ein lieblicher, weisser Wermut mit 16.5% Alkohol. Als Basis für den SI-ON Seebrise Vermouth dient eine Chardonnay-Chasselas Cuvée, die mit Kernobstbrand aufgesprittet und mit Kalmus, Luzerne sowie anderen Kräutern verfeinert wird.
Als alkoholfreies Pendant zum SI-ON Seebrise gibt es nun den SI-OFF Aperitif. Dieser wiederum basiert auf einem entalkoholisierten Schweizer Weisswein, der mit Aufgüssen von Kamillenblüten, Holunderblüten, Wermutkraut, Luzerne, Lindenblüten und Brennessel versetzt wird. Weiterhin fügt man Kamillenextrakt sowie natürliche Aromen hinzu, sodass die Wermut-Alternative am Gaumen blumig, leicht und frisch wirkt.