DRINKS.

Killepitsch Liqueur d'herbes 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LKIL0700
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Allemagne
Région	Düsseldorf
Embouteilleur	Peter Busch Likörfabrik 1858, Holzstraße 4, 40221 Düsseldorf, Deutschland
Marque	Killepitsch
Type	Liqueur d’herbes
L'âge	1 an
L'usage	Servi comme shot bien frais, rempli de différents jus ou liqueurs ou pour d'autres boissons (par ex. comme substitut au Jägermeister).
Dégustation	goût aigre-doux avec des fruits secs, des baies et des noix, de la cannelle et des clous de girofle.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	avec les essences de 98 plantes et fruits sélectionnés, tels que l'anis, le carvi et l'écorce de cannelle, entre autres.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

On dit que le nom Killepitsch est dû à un échange verbal entre deux soldats dans un abri antiaérien qui prévoyaient de se soûler ("pitschen"), tant que personne ne les tuerait ("killen"). Lorsque le pub Et Kabüffke de Düsseldorf a ouvert ses portes une dizaine d'années plus tard, la liqueur qui y était servie a été nommée en leur honneur. La liqueur, produite selon une recette top secrète, a longtemps été une spécialité régionale dans la région de Düsseldorf, mais l'entreprise s'est ensuite tournée vers l'expansion et la reconnaissance internationale. Elle est maintenant exportée au Japon, en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud, en Bolivie, au Canada et dans d'autres pays par divers partenaires de vente. Après l'explosion du site de production dans la vieille ville, l'entreprise a emménagé dans un bâtiment cubique dans le port moderne, dans lequel se trouve une salle de réception avec un bar attenant à côté de la "verrerie". Aujourd'hui encore, Killepitsch est produite à Düsseldorf selon l'ancienne recette originale top secrète. Killepitsch se compose des essences de 98 herbes, baies et fruits et est stockée pendant un an dans des pots en terre cuite. Il est préférable de la boire glacée comme shot ou en long drink - par exemple comme Sour, mélangée avec divers jus (cerise, pamplemousse, orange, ananas, etc.), combinée avec de la tequila ou raffinée avec de la liqueur de menthe.