

DRINKS.

Appenzeller Alpenbitter 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100021
Alkoholgehalt	29%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Appenzell
Abfüller	Appenzeller Alpenbitter AG, Weissbadstrasse 27, 9050 Appenzell, Switzerland
Marke	Appenzeller
Typ	Bitter
Anwendung	"on the rocks" oder eisgekühlt als Shot, gerne auch mit Tonic Water, Fruchtsaft, Sekt bzw. Soda gemischt
Degustationsnotiz	bitter-süss nach Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	Durch Auszüge und Destillate von 42 Kräuter- und Gewürzpflanzen hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

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.