

# DRINKS.

## Appenzeller Alpenbitter "Schrank" Set



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	100079
Alcool	29%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Appenzell
Embouteilleur	Appenzeller Alpenbitter AG, Weissbadstrasse 27, 9050 Appenzell, Switzerland
Marque	Appenzeller
Type	Liqueur d'herbes (Bitter)
L'usage	pure, on the rocks, pour diverses boissons ou pour affiner les plats principaux
Dégustation	douce-amère due aux herbes.
Désignation commerciale	Amer
Détails	composée de 42 ingrédients, dont la gentiane jaune, la camomille, le gingembre, la violette parfumée, le genièvre, la cannelle, la coriandre, la mélisse citronnée, la lavande, la menthe poivrée, la marjolaine, l'absinthe et la sarriette des montagnes.
Honneurs	International Wine & Spirits Competition 2017: Argent - Exceptionnel
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas



requis selon l'article 16, paragraphe  
4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

---

L'emballage in schöner Box in Schrankoptik,  
zusammen mit Kräutersäcklein und  
Shotglas

## **Description**

Emil Ebnetter a posé la première pierre de l'actuelle Appenzeller Alpenbitter AG en 1902, lorsqu'il a créé son commerce de spiritueux. Jusqu'à aujourd'hui, l'entreprise est restée une entreprise familiale et est actuellement représentée par la troisième et la quatrième génération. Parmi eux se trouvent les détenteurs du secret de la recette strictement gardée de l'Alpenbitter, Beat Kölbener et Walter Regli. Ils ont un accès exclusif à l'herboristerie, où ils préparent les botaniques pour la transformation ultérieure. On ne sait que cela : Parmi les 42 essences végétales qui définissent la liqueur aux herbes, on trouve la gentiane jaune, la camomille, le gingembre, la violette odorante, le genièvre, la cannelle et la coriandre. Mais aussi la mélisse citronnelle, la lavande, la menthe poivrée, la marjolaine, l'absinthe et la sarriette des montagnes, cultivées dans différentes fermes appenzelloises spécialement pour l'Alpenbitter.