# Unicum Kruidenlikeur 70cl

## - Hongarije

Unicum Zwack is de iconische Hongaarse kruidenbitter, nog steeds bereid volgens het originele familierecept uit 1790. Gemaakt met meer dan veertig zorgvuldig geselecteerde kruiden en wortels en gerijpt in eikenhouten vaten voor een krachtig en verfijnd karakter.

Het verhaal van Unicum begint in 1790, toen hofarts József Zwack deze bijzondere kruidenlikeur ontwikkelde voor keizer Jozef II van het Habsburgse Rijk.

Unicum wordt gemaakt van een extract van meer dan veertig verschillende kruiden en wortels. Een deel van de ingrediënten wordt gemacereerd en een deel gedistilleerd, waarna de kruidenbitter rijpt in eikenhouten vaten. Hierdoor ontstaat een karaktervolle bitterzoete smaak met veel diepgang en een mooie balans tussen kruidigheid en zachtheid.

Unicum is zowel een klassiek aperitief als een geliefd digestief en komt het best tot zijn recht licht gekoeld of op kamertemperatuur.




### Proefnotitie

Geur
Intens en kruidig met aroma's van gentiaan, citrus, specerijen, gedroogde kruiden en subtiele tonen van eikenhout.

Smaak
Vol en krachtig met een complexe combinatie van meer dan veertig kruiden en wortels. Bitterzoete tonen, citrus, zoethout en kruidige specerijen zorgen voor een rijke en uitgebalanceerde smaak.

Afdronk
Lang, warm en kruidig met verfijnde bitters en een subtiele invloed van de rijping in eikenhouten vaten.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl