# Appenzeller Alpenbitter

## - Zwitserland

Appenzeller Alpenbitter is een authentieke Zwitserse kruidenbitter uit Appenzell, gemaakt volgens een geheim familierecept uit 1902. Een complexe bitter met 42 kruiden, bloemen, wortels en specerijen.

De familie Ebneter ontwikkelde deze bijzondere kruidenlikeur meer dan honderd jaar geleden in het Zwitserse Appenzell. Het recept is nog altijd familiebezit en de exacte samenstelling wordt zorgvuldig geheimgehouden. Wel is bekend dat de karakteristieke smaak ontstaat door een zorgvuldig samengestelde combinatie van 42 natuurlijke ingrediënten.

Tijdens de bereiding worden verschillende kruidenmengsels gemacereerd in alcohol en water, zodat de aroma's rustig kunnen worden opgenomen. Het resultaat is een verfijnde Alpenbitter met een kruidig, licht bitter karakter en een mooie balans tussen frisheid en warmte. Heerlijk puur, licht gekoeld of met ijs als klassieke digestief.

Een prachtige keuze voor liefhebbers van traditionele kruidenlikeuren met een authentiek Zwitsers karakter.




### Proefnotitie

Geur
Aromatisch en kruidig met tonen van kruiden, bloemen, specerijen en een frisse plantaardige indruk.

Smaak
Complex en verfijnd met kruidige tonen, subtiele zoetheid en een elegante bitterheid. Aroma's van onder andere gentiaan, anijsachtige kruiden en muntachtige frisheid komen mooi samen.

Afdronk
Lang en harmonieus met een aangename kruidigheid, zachte warmte en een verfijnde bittere fina

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

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