

Appenzeller Alpenbitter 100 cl 29%

Schweiz Kanton Appenzell Innerrhoden 100 cl 29% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Traditioneller Schweizer Kräuterlikör aus 42 Kräutern, bekannt für seinen charaktervollen, würzigen Geschmack.

Servierempfehlung

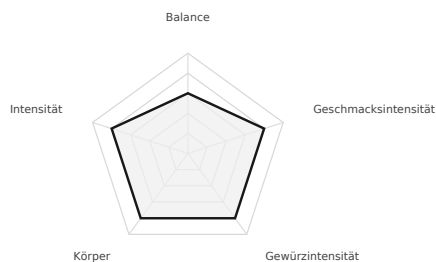
Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt genießen.

Passt zu

Passt zu Digestif, nach dem Essen oder als Begleiter zu Käse und Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal als Digestif oder als Zutat in Cocktails geeignet.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Süßlich
Textur	Weich, Ölig

Aromatik

Kräuter	Kräuter, Medizinische Kräuter
Gewürze	Sternanis
Süße Aromen	Karamell

Herstellung

Verarbeitung	Mazeration, Verschnitt, Färbung
--------------	--

Abgang

Charakter	Kräuterbetont, Würzig, Süßlich, Anhaltend
Länge	Lang

Stil und Charakter

Stil	Kräuterbetont, Würzig, Komplex, Harmonisch, Süßlich
------	--

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Milkschokolade, Käse
-------------------	--

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Likörglas
Methode	Pur, Auf Eis
Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis
Serviertemperatur	Raumtemperatur, Leicht gekühlt