

# Alpen High ®

# Bergbauer "SEPPILA"

**Alpen High® - Seppila** ist ein bodenständiges Unternehmen, dessen erklärtes Ziel es ist hochwertige Schnäpse und Liköre herzustellen, und dabei ausschließlich natürliche Ausgangsstoffe zu verwenden. Alle unsere Spirituosen werden mittels "kalter alkoholischer Mazeration" von diversen Kräutern, Wurzeln oder Früchten gewonnen.

Absichtlich verzichten wir auf das „Brennen“, die weltweit übliche Destillation, da dadurch unnötigerweise ein Großteil der natürlichen Aromen und praktisch alle wertvollen Inhalts- und Wirkstoffe beseitigt werden. Erst allerhand aufwendige Verfahren sind notwendig, wenn man aus dem so gewonnenen (reinen, geruch- und geschmacklosen) Alkohol wieder ein bekömmliches Getränk machen möchte, wie eine lange Lagerung in diversen Holzfässern, neuerlicher Zusatz der zuvor abdestillierten natürlichen Aromen oder gar das Vermischen mit künstlichen Geschmacksstoffen.

Das besonders elegante Verfahren von **Alpen High® - Seppila** ist es, eben solchen Alkohol als Lösungsmittel zu verwenden und so mit Hilfe verschiedenster Naturprodukte neue, überraschende und natürliche Geschmacksexplosionen zu „kreieren“.

Wie zum Beispiel:

## Edelweiss (Spirituose)

Wie bei allen unseren Schnäpsen und Likören ist auch hier sogenannter Neutralalkohol die Grundlage.

Das ist ein Äthylalkohol-Wasser-Gemisch ohne nennenswerten Gehalt an Nebenbestandteilen (z.B. Propanol, iso-Butanol, Estern, Säuren). Der Reinheitsgrad entspricht der deutschen Norm (Neutralalkohol, Sorte430)

Das ist ein extra fein filtrierter Kornbrand mit 96 %vol Ethanol bei 20 Grad Celsius – und max. 10mg Methanol-Verunreinigung in 100 cm<sup>3</sup> reinen Alkohols.

Die Schönheit des weißen Alpensterns ist zwar in unzähligen Varianten beschrieben worden und wohl weltweit bekannt, doch hätte der eigentlich unscheinbaren Blume wohl niemand irgendeinen Geschmack zugetraut. Neuere Untersuchungen der Wellness Branche brachten jedoch erstaunliche Ergebnisse über viele, wertvolle Inhaltstoffe zutage. Gerbstoffe wie Tannine, Flavonoide und Hydroxyzimtsäure- sowie Phenylpropanderivate wirken adstringierend und entzündungshemmend. Nicht von ungefähr wird das Edelweiß schon seit langem in den Bergen als Heilpflanze bei Atemwegsinfektionen und gegen Durchfall genutzt (Bauchwehlblume). So wurde der Gedanke geboren das edle Gewächs in einem Getränk zu verewigen. Zur Herstellung dieses edlen Elixiers werden ausschließlich die Blüten, die ewigen Sterne verwendet. Gesammelt in gefährlicher, spannender Arbeit auf den schwindelnden Höhen der Südtiroler Bergwelt, verleiht die sagenumwobene Pflanze der Spirituose ein einzigartiges und unvergleichliches Aroma. Keine überflüssige Zutat, kein Gewürz ist nötig dieses Getränk zu veredeln. Nur eine angemessene Prise Invertzucker bringt das seltene und vollmundige Bukett so richtig zur Geltung.

Die Hauptfarbe des Getränkes ist ein weicher Grünnton mit einem honiggelben Schimmer.

Er ist klar und durchsichtig. Die Blume der Spirituose ist sanft und unaufdringlich und erinnert an den würzigen Duft von herbstlichen Almwiesen.

Der Geschmack ist einzigartig, überraschend und überwältigend. Diese Intensität hätte man der kargen, moosigen Blume nicht zugetraut. Der erste Schluck suggeriert etwas frisches, grünes, oder die reine Klarheit von Gletschereis. Dann glaubt man wieder eine tropische Limette zu schmecken oder die samtige, vollmundige Süße von Bienenhonig. Sogar Vanille, Minze oder Butter kommt dem Suchenden Feinschmecker in den Sinn... Im Abgang ist der Schnaps rund, mild und lang anhaltend. Der Gesamteindruck ist ruhig, ausgeglichen und samtig weich wie die Blüte selbst, ein Feuerwerk an edlen Aromen.

Sehr gut harmoniert der Edelweißschnaps mit einem Stück Bitterschokolade

### **Allgemeines.**

Leider ist es oft üblich, dass Liköre von großen Spirituosenherstellern sozusagen als "Abfallverwertung" missbraucht werden. Minderwertiger Alkohol (über die Massen mit niederen Alkoholen verunreinigtes Äthanol), wird mit chemischen Farb- und Geschmacksstoffen "trinkbar" gemacht, stark verdünnt (15-25 %Vol) und mit Hochglanzetikette auf den Markt geworfen. Diese Getränke schmecken penetrant nach irgendeiner Frucht, sind extrem gesüßt, und meistens sehr billig. Der brennende Geschmack der niederen Alkohole wird mit chemischen Aromen kaschiert, erzeugt aber trotzdem in der Regel starke Kopfschmerzen und heftige Übelkeit.

Bevorzugte Verkaufsorte sind Zeltfeste, Jugendpartys und andere diverse Saufgelage. Wohl auch aus diesem Grund haben Liköre bei Schnapskennern und -liebhabern leider einen sehr schlechten Ruf erlangt.

Dabei ist das Wort "Likör" eine rein technische Bezeichnung, die auch noch von Land zu Land variiert. In Deutschland z.B. wird Likör folgendermaßen definiert:

"Likör" ist die Spirituose mit einem Mindestzuckergehalt (berechnet als Invertzucker) von 100 g/L, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (= Neutralalkohol) oder eines Destillates landwirtschaftlichen Ursprungs (z. B. Korn) oder einer oder mehrerer Spirituosen im Sinne der o. g. Verordnung hergestellt wird, wobei ggf. Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs wie Rahm, Milch, Obst, Wein etc. beigegeben werden können mit einem Mindestalkoholgehalt von 15 % vol (Ausnahme Eierlikör mindestens 14% vol). Wo hingegen in Italien der Zuckergehalt von wenigen Gramm pro Liter (Liquori secchi) bis zu maximal 500 Gramm pro Liter erlaubt sind.