

Alpen High® Bergbauer "SEPPILA" www.seppila.com

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:

Alpen Elixier (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 cm³ reinen Alkohols.

Der typische „After – Dinner – Drink“. Vollmundig, spritzig und leicht. „On the Rocks“ serviert, ein würdiger Abschluss eines opulenten Essens. Eine Vielzahl von Kräutern und Wurzeln, gesammelt auf den Hochalmen der Südtiroler Dolomiten, gepaart mit den ätherischen Ölen von Nelken, Pomeranzen, Rhabarber und Zimt, ergeben eine gelungene Mischung herzhafter Aromen mit südlichem Flair. Insgesamt sind knapp 30 Kräuter und Früchte vertreten. Der Digestiv enthält keinerlei herkömmlichen Zucker, sondern verdankt seine süßliche Note dem wertvollen Xylit, auch als Birkenzucker bekannt. Das ist ein langkettiger Alkohol mit süßem Geschmack auf der Zunge, der auch von einem Diabetiker problemlos genossen werden kann. Die Wurzel des gelben Enzians sorgt zum Schluss für einen zartbitteren Abgang.

Der Digestiv präsentiert sich im satten dunkelbraun.

Geschmacklich ist er ein angenehm, leichtes Getränk, das dem Klischee eines Kräuter-Halbbitter voll entspricht.

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.