

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:

Haselmaus (Creme-Likör)

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.

Wer kennt ihn nicht, den cremigen-süßen „Nougat“ - Geschmack getoasteter Haselnüsse. Ein Hochgenuss für Naschkatzen und unwiderstehlich für Liebhaber süßer Liköre. Zarte Vanillenoten harmonisieren perfekt mit dem kräftigen Aroma der Haselnuss, getragen von einem ordentlichen Schuss karamellisiertem Zuckersirups. Schon die intensive Blume verspricht eine süße Überraschung und die feinen Nussaromen schmeicheln der Nase ebenso wie dem Gaumen.

Die betörenden Aromen werden den Nüssen mit einem aufwendigen Verfahren entlockt. Rösten, mazerieren, filtrieren und destillieren sind nur einige der Schritte um in den Genuss dieser flüssigen Köstlichkeit zu kommen.

Der Creme-Likör präsentiert sich mit zartbrauner Farbe, ölig und schwer, verführerisch, sündig und süß. Und beinahe ist man versucht sich diesen Likör zum Frühstück aufs Brot zu schmieren...

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 Mindestzuckeranteil (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.