

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:

Heuschnaps (Alpen High) (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, Sorte 430) 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.

Mittels dieses Ausgangsstoffes wird, je nach klimatischem Verlauf des Sommers aus fünfzig bis siebzig (50 – 70!) Kräutern von der „Tastner Alm“ (über 2000 m) im Pustertal in Südtirol, ein alkoholischer Auszug hergestellt. Der Bereich auf der Alm ist natürlich umzäunt, um so jede Verunreinigung durch Tiere zu vermeiden. Es wurde eine offizielle Analyse aller vorhandenen Kräuter und Gräser gemacht um zu verhindern, dass aus Versehen giftige oder unbeschränkbare Pflanzen in die Ernte geraten. Die Kräuter werden ausschließlich von geprüften Fachleuten, unter Berücksichtigung des Reifegrades, des Wetters und der Mondphasen in mühevoller Handarbeit gesammelt, sortiert und gereinigt.

Die große Kunst ist es nun durch eine raffinierte und ausgeklügelte Kombination dieser Kräuter dem Likör den typischen Geruch und Geschmack nach frischem Heu zu verleihen. Viele Jahre und unzählige Versuche liegen zwischen den ersten, zaghaften Proben und dem vorliegenden, ausgereiften Produkt. Die Fülle hochwirksamer, alpiner Kräuter hat eine ausgesprochen wohltuende und beruhigende Wirkung auf Körper und Geist, stärkt das Immunsystem und hilft vorbeugend gegen Schnupfen und Erkältungen.

Die Spirituose präsentiert sich strahlend und klar mit grügelber, bernsteinartiger Farbe.

Schon an der sauberen und ausgeprägten "Blume" erkennt man den typischen Cumarin-Geruch nach frisch gemähtem Almheu.

Der Geschmack ist rund, kraftvoll und körperreich, der Abgang harmonisch und lang anhaltend.

Ein ausgewogener Alkoholgehalt gepaart mit einer eleganten und dezenten Süße verleiht dem Likör seinen unverwechselbaren Charakter.

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.