





Schweiz

## Appenzeller Alpenbitter 29°

CHF 36.00

 100cl  
 29%  
AN 100110

### Herstellung

1902 schuf Emil Ebnetter in Appenzell ein alkoholisches Getränk, dessen Rezept bis heute in Familienbesitz ist. Bekannt sind einzig die Zutaten: 42 Kräuter und Gewürze. Das Rezept des Appenzeller Alpenbitters ist seither unverändert. Er wird zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen und ohne chemische Zutaten hergestellt.

### Spezielles

Eine begehrte Sonderauszeichnung krönt neu den Appenzeller Alpenbitter: Beim Meininger's International Spirits Award ISW gewinnt die Spezialität aus Appenzell den Titel «Kräuterlikör des Jahres 2022».

### Produzent

Die Appenzeller Alpenbitter AG ist längst kein unbeschriebenes Blatt mehr. Im Herzen der Stadt Appenzell besteht die Spirituosenhandlung bereits seit 1902, und seit 2006 unter dem heutigen Namen. Tradition und Familiensinn stehen hoch im Kurs, so aber auch der Umweltgedanke und die Nachhaltigkeit. Bekannt wurden die Appenzeller vor allem durch ihr Kräuterdessillat mit dem gleichen Namen.