

DRINKS.

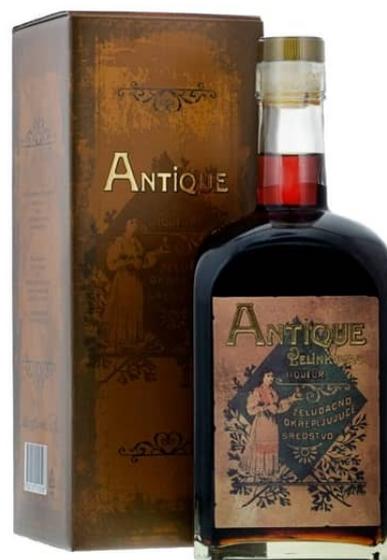
Badel Pelinkovac Antique Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801259
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Kroatien
Region	Zagreb
Abfüller	Badel, Vlaška ulica 116, Zagreb, Kroatien
Marke	Badel Pelinkovac
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	Eisgekühlt als Aperitif oder Digestif
Degustationsnotiz	Mit einer ausgewogenen Balance zwischen Bitterkeit und Süsse.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Mit mehr als 20 verschiedenen Kräutern hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Zuckerulör E150a



Beschreibung

Die Deutschen haben Jägermeister und Underberg, in Ungarn wird Unicum produziert und in Tschechien

Becherovka getrunken. Allen gemein ist das Leitbotanical Wermut, welches auch für Absinth verwendet wird. Der sogenannte Pelinkovac ist die kroatische Variante des bitteren Kräuterlikörs. Pelin, der Namensgeber, ist natürlich das Wermutkraut! Alle grossen Brennereien bringen ihre eigene Marke heraus, aber die älteste und bekannteste Version ist der Pelinkovac des Traditionshauses Badel in Zagreb. Seit mehr als 150 Jahren werden verschiedene Pelinkovac-Versionen auf den Markt gebracht, die Badel nach den alten Rezepturen und mit den originalen Mazerationsmethoden produziert. Ob die mehr als 20 verschiedenen Kräuter, die in alten Holzfässern ziehen, oder das Brennen des Mazerates in den kupfernen Brennblasen – der Pelinkovac besitzt auch heute noch denselben Geschmack wie schon vor mehr als einem Jahrhundert. Obwohl die verschiedenen Badel-Rezepturen geheimgehalten werden, weiss man zumindest, dass zum Ausgleichen des bitteren Geschmacks noch eine gute Ladung Zucker mit in diesem Likör landet – alles andere wird nicht an das Licht der Öffentlichkeit gebracht. Am besten werden diese Kräuterbitter eiskalt, mit einem Zitronenschnitz und als Aperitif oder Digestif serviert.