

DRINKS.

Killepitsch Kräuterlikör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	LKIL0700
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Düsseldorf
Abfüller	Peter Busch Likörfabrik 1858, Holzstraße 4, 40221 Düsseldorf, Deutschland
Marke	Killepitsch
Typ	Kräuterlikör
Alter	1 Jahr
Anwendung	als eisgekühlter Shot, mit diversen Säften bzw. Likören aufgefüllt oder für anderweitige Drinks (z.B. als Jägermeister-Ersatz)
Degustationsnotiz	bittersüßer Geschmack mit Trockenfrüchten, Beeren und Nüssen, ausserdem Zimt und Nelken.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit den Essenzen von 98 ausgewählten Botanicals und Früchten, wie unter anderem Anis, Kümmel und Zimtrinde
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Name Killepitsch soll auf einen Wortwechsel zurückzuführen sein, bei dem zwei Soldaten im Luftschutzbunker planten, gehörig zu "pitschen" (= sich zu betrinken), sofern niemand sie "killen" würde. Als etwa zehn Jahre später die Düsseldorfer Kneipe Et Kabüffke eröffnete, nannte man den dort ausgeschenkten Likör entsprechend. Der nach streng geheimem Rezept hergestellte Likör war lange Zeit eine regionale Spezialität im Düsseldorfer Raum, doch dann strebte man nach Expansion und internationaler Anerkennung. Nun wird er durch unterschiedliche Vertriebspartner nach Japan, Neuseeland, Südafrika, Bolivien, Kanada und in weitere Länder exportiert. Nachdem die Produktionsstätte in der Altstadt aus den Nähten platzte, siedelte man in ein kubisches Gebäude am modernen Hafen über, in welchem sich neben der "gläsernen Fabrik" auch eine Eventhalle mit angeschlossener Bar befindet. Bis heute wird Killepitsch nach dem alten, streng geheimen Originalrezept in Düsseldorf hergestellt.

Killepitsch besteht aus den Essenzen von 98 Kräutern, Beeren und Früchten und lagert während einem Jahr in Tongefäßen. Am besten trinkt man den Kräuterlikör eisgekühlt als Shot oder in einem Longdrink - etwa als Sour, mit diversen Säften gemischt (Kirsch, Grapefruit, Orange, Ananas usw.), mit Tequila kombiniert oder auch mit Minzlikör verfeinert.