

# Zwack Unicum RT. Unicum Der Kräuterlikör aus Ungarn



<b>Art.-Nr.:</b>	040614
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	40 %
<b>EAN:</b>	5995099191720

## Preise

**Flasche 18,50 €** brutto

Preis pro Liter: 26,43 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Das Geheimrezept von UNICUM ist zurzeit nur Peter und Anne Zwack bekannt. In vier verschiedenen Banken, in vier verschiedenen Teilen und auf vier Kontinenten wird diese Urrezeptur aufbewahrt.

Zur Herstellung des Bitters werden über vierzig verschiedene handverlesene Kräuter aus allen Erdteilen zu einer Mischung zusammengestellt. Die Kräuter werden sehr sorgfältig ausgewählt, da ihre Qualität je nach Bodenbeschaffenheit, Klima, Trocknungsmethoden, Lagerbedingungen etc. variieren können. Die Bestandteile müssen akkurat vermischt werden, da sogar die Abweichung auch nur eines Gramms vom Originalrezept verheerende Auswirkungen auf das Endergebnis bzw. den Geschmack des Kräuterlikörs hat.

Ein Teil der Kräuter wird destilliert (Verfahren zur Extraktion von Alkohol, das auf den unterschiedlichen Siedepunkten von Wasser und Alkohol basiert), der andere wird mazeriert (Auslaugung von Inhaltsstoffen aus Pflanzenteilen mit Hilfe von Wasser und Alkohol). Die Destillation gibt dem Getränk sein Aroma und seinen Wohlgeschmack und balanciert das bitter-süße Bouquet aus, alle unerwünschten Geschmackseinflüsse werden eliminiert. Nach ca. 30 Tagen werden die so entstandenen Flüssigkeiten miteinander gemischt und anschließend in Eichenholzfässern gelagert, wo sie mindestens sechs Monate reifen, um die unverwechselbare Harmonie und Geschmeidigkeit im UNICUM Geschmack zu erreichen.

Ein durch und durch "runder" Geschmack, wie er sich optisch in der Flasche widerspiegelt. Das aufwendige Produktionsverfahren verleiht UNICUM die unverwechselbare Harmonie und Geschmeidigkeit. Noch heute kennen nur wenige Menschen die Urrezeptur von UNICUM. UNICUM hat durch seine auffällige Ausstattung (die unverwechselbare schwarze Kugelflasche mit dem goldenen Kreuz) eine Alleinstellung auf dem Kräuterspirituosenmarkt.

