

UNICUM ZWACK RISERVA DOUBLE AGEING OAK CASKS BITTER 40° 70CL



70cl

Marke

Unicum Zwack

Herkunft Land

Ungarn

Alkoholgehalt

40 %

Herstellungsprozess

Zwack Unicum Bitter Reserva wird in einem Double Ageing Verfahren hergestellt. Dieser Premium Likör wird aus dem Original Unicum Kräuterlikör hergestellt, der aus mehr als 40 Kräutern und Gewürzen teils durch Mazeration, teils durch Destillation gewonnen wird. In der ersten Phase reift der Original Unicum in einem 80 Jahre alten Fass der Brennerei, in dem das Holz eine Innenbeschichtung gebildet hat. In der zweiten Phase wird er für mindestens sechs Monate in Tokajer Aszu-Fässern gereift. Am Schluss wird er mit dem 2007er Jahrgang des Tokaji Aszu 6 Puttonyos verschnitten.

Verpackung

Etui

Aktuell 62.00

(inkl. MwSt.)