



UNICUM

Der ungarische Kräuterlikör

Im Jahre 1790 kreierte Joseph Zwack für den österreichisch-ungarischen Kaiser einen UNICUM, der schon kurze Zeit später zu einem Nationalgetränk der Ungarn wurde. Geheim: Das Rezept von UNICUM ist nur der Familie Zwack bekannt. In vier verschiedenen Teilen, in vier verschiedenen Banken 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. Durch diese Herstellung und die monatelange Reifung in Eichenfässern erhält UNICUM seinen außergewöhnlichen Geschmack. Dadurch wurde er weit über seine heimatlichen Grenzen bekannt und beliebt. Die unverwechselbare Kugelflasche unterstreicht optisch den durch und durch „runden“ Geschmack von UNICUM.

Seinen unnachahmlichen, angenehm bitteren Geschmack vermittelt UNICUM mit seinen 40% vol. am Besten pur getrunken als Digestif. Die Trinktemperatur und der Anlass kann aber auch je nach Geschmack variiert werden. Gerade die jüngeren Verwender trinken UNICUM „on the rocks“ und eisgekühlt als Aperitif oder einfach zwischendurch.

Alkoholgehalt 40% vol.