

# Humbel

## Falernum Apfel-Quitte

by Anthony Kunz

<b>Typ</b>	Liköre
<b>Herkunft / Region</b>	Schweiz
<b>Produzent / Abfüller</b>	Humbel Brennerei
<b>Alkoholgehalt</b>	25 %
<b>Grösse</b>	50cl
<b>Artikelnummer</b>	106-ch-08203

### Bemerkungen

Stork-Trophy Gewinner Anthony Kunz interpretiert den karibischen Falernum auf Schweizer Art: Die Basis bildet ein charaktvoller Gravensteiner Apfelbrand, dessen frische Säure und ausgeprägte Frucht perfekt mit feinem Quittensirup harmonieren. Zimt, Nelke und Ingwer verleihen Wärme, Tiefe und eine würzige Frische. Das Ergebnis ist ein Falernum, der sommerliche Leichtigkeit mit winterlicher Würze vereint – vielseitig einsetzbar von spritzigen Aperitifs bis zu wärmenden Signature-Cocktails.

### Passt zu

Rezept - Empfehlung von Anthony Kunz: \*F.A.Q. Spritz\* 40 ml Falernum – Apfel – Quitte / 100 ml Prosecco / 40 ml Dry Tonic / In einem Weinglas auf Eis vermengen, mit einer Limettenscheibe garnieren. // Fruchtige Frische von Apfel und Quitte, prickelnde Eleganz vom Prosecco und trockene Kräuternoten vom Tonic – ein unkomplizierter, moderner Aperitif.

### Degustationsnotizen

Nase: Saftiger Gravensteiner Apfel, reife Quitte, feine Gewürze. Gaumen: Weich und rund, fruchtiger Auftakt mit klarer Apfelnote, harmonische Süße, dezente Schärfe. Mit einem langen, wärmenden und ingwerbetonten Abgang.