

# Humbel

## Bio Birnel Chrüter

### Einfach Schnaps

<b>Typ</b>	Brände & Geister
<b>Herkunft / Region</b>	Schweiz
<b>Produzent / Abfüller</b>	Humbel Brennerei
<b>Sonstiges</b>	Hochstamm-Suisse / Bio-Knospe
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	I06-ch-08336

### Bemerkungen

Sechs Kräuter, darunter Anis, Fenchel, Bohnenkraut und Zitronenmelisse, werden im Obstbrand mazeriert und nochmals destilliert. Durch die Zugabe von wenig Birnel wird der Brand sanft und gleichzeitig werden die Kräuteraromen verstärkt. Die Technik des Mazerierens, geht auf das Mittelalter zurück. Heilkräuter wurden in Schnaps eingelegt und so konzentriert und konserviert. Als Alkohol wurde verwendet, was auf dem Bauernhof oder in der Umgebung zur Verfügung stand. So sind die meisten Chrüter-Brände in der Schweiz vor der Spirituosen-Liberalisierung 1999 auf der Basis von Obstbränden hergestellt worden. Der Bio Birnel Chrüter greift auf diese Tradition zurück, anstelle von Honig wird er mit dem altbewährten Süssungsmittel Birnel (Birrendicksaft) verfeinert.

### Passt zu

Pur oder als Chrüter-Luz. Zudem liegen jeder Flasche weitere Rezepte bei.

### Degustationsnotizen

Weiche Apfel-Birnen-Kräuter-Aromatik, kräftig. Fenchel, Bohnenkraut, Anis und frische Zitronenmelisse.