

Underberg Bitter 12-pack



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.02
I kasse:	120
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	3192908

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Unik, hemmelig oppskrift basert på krydder fra 43 land

Bra for fordøyelsen etter et godt måltid

Tinnboks med nytt design som skiftes hvert år

Bitter - Tyskland

Produsent: Underberg

Webside: <http://www.underberg.de>

Produsentbeskrivelse:

Underberg ble etablert i Rheinberg i 1846, men historien begynner flere år før dette. Grunnleggeren Hubert Underberg var lidenskapelig opptatt av urtedigestiver, men var ikke fornøyd med sammensetningen og den varierende kvaliteten på de eksisterende produkter, så han begynte å utvikle en drikk som kombinerte de helbredende effektene av urter med moderne produksjonsmetoder, under mottoet 'SEMPER IDEM' (=alltid samme kvalitet og effekt). For å beskytte mot imitasjon registrerte Hubert designet i 1851, 40 år før juridisk varemerkebeskyttelse ble etablert. Det var i 1949 Underberg virkelig begynte sin vei mot et verdenskjent varemerke, da Emil Underberg (3. generasjon) bestemte at Underberg kun skulle være tilgjengelig i 2 cl. porsjonsflasker, dette unike designet gjorde produktet konkurransedyktig mot mange svindlere som forsøkte å lage kopier. Siden begynnelsen for 170 år siden har den hemmelige oppskriften blitt videreført fra generasjon til generasjon, og selskapet styres nå av 4. og 5. generasjon som selv håndplukker urtene.

Produktinformasjon:

En urtedigestiv basert på urter fra 43 ulike land som byr på en fin sødme sammen med det bitre. Gluten fri og uten tilsatt sukker. Underberg nytes best etter et godt måltid, både for smaken sin og for å få fart på fordøyelsen. Kommer i praktiske porsjonsflasker som sikrer den perfekte mengde urter og virkestoffer. Underberg har vunnet gull på flere prestisjefylte brennevinskonkurranser rundt om i verden, den har blant annet vunnet gull hvert eneste år fra 2012 til 2017 på World Spirits Award.

Smaksnotater:

Gyllen farge med duft av urter og krydder. Smak er dominert av bitterstoffer med tydelige innslag av urter og krydder, blant annet lakris, fennikel, nellik og kardemomme

Serveringstips:

Etter et godt måltid, til øl eller alene. Hell gjerne opp Underberg i et glass så kommer aromaene enda bedre frem

Farge:	Gyllen
Duft:	Urter og krydder
Smak:	Dominerende bitterstoffer med tydelige innslag av urter og krydder, blant annet lakris, fennikel, nellik og kardemomme
Avslutning:	Fruktig og krydder med hint av sødme
Base:	Krydder og urter
Alkohol:	44.0 %vol