

UNTER THURNER

DESTILLERIE

CLASSIC

APFEL

Südtirol ist ein Apfelland, da darf eine Apfelspirituose aus regionalen Äpfeln natürlich nicht fehlen. Die Sonne, das mediterrane Klima und die fruchtbaren Böden Südtirols sind ideal für viele Apfelsorten. Einige dieser Sorten werden erntefrisch in unserer kupfernen Brennblase diskontinuierlich im Wasserbad-Verfahren zu einer frischen, fruchtigen und aromatischen Apfelspirituose destilliert.

AROMA & GESCHMACK

Unser Unterthurner Apfel hat ein intensives Aroma von reifen Äpfeln, das sich auch am Gaumen wiederfindet.

DEGUSTATION & FOOD PAIRING

Pur bei Zimmertemperatur genießen. In der Küche zaubert dieser die fruchtig-reifen Apfelaromen in Desserts und Fruchtpürees.

Unterthurner Apfelpunsch: 1,5 l Apfelsaft naturtrüb, 2 Zimtstangen, 10 Nelken, 40 cl Apfel Classic, Schlagsahne und Zimt. Apfelsaft, Zimtstangen und Nelken für ca. 15 Minuten köcheln lassen und zum Schluss die Apfelspirituose dazugeben. In Gläser einschenken, mit Sahnehaube versehen und mit Zimt bestreuen.



Stand 02/2026 / Irrtümer vorbehalten

Bildrechte: Destillerie Unterthurner

Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Artikelnummer	01297
Inhalt	0,7 l
Alkoholgehalt	39 % Vol.
EAN Nummer	8028633061183
Flaschen / Karton	6
Flasche (kg)	1,19
Karton (kg)	7,49
Flaschenmaße (cm) BHT	9,5 x 29 x 9,5
Kartonmaße (cm) BHT	30 x 29,5 x 20
Umweltzeichen	GL70 – Glas C/ALU90 - Aluminium

Zusätzlich auch im Format zu 0,2 Liter als Brand erhältlich

PRIVATBRENNEREI / DISTILLERIA PRIVATA

UNTERTHURNER GMBH / SRL

A.-Pattis 14, I-39020 Marling/Marlengo

T +39 0473 447 186, info@unterthurner.it

www.unterthurner.com

MwSt.-Nr. / Part. IVA 00918130212

DESTILLERIE UND SHOP /

DISTILLERIA E SHOP

A.-Pattis 14

I-39020 Marling/Marlengo

VERWALTUNG UND LAGER /
AMMINISTRAZIONE E PRODUZIONE

Gampenstraße / Via Palade 27/1

I-39020 Marling/Marlengo