



Product List

Unicum

Az Unicum 1790 óta, változatlanul a Zwack család titkos, generációk óta apáról fiúra szálló receptje alapján készül. Az Unicum az egyetlen olyan gyógynövény likőr, mely lepárlást és desztillálást is magába foglaló, egyedülálló eljárással készül, több mint 40 féle gyógynövény és fűszer felhasználásával, illetve 6 hónapos tölgyfahordós érleléssel. A speciális gyártási folyamat eredménye egy valóban különleges és utánozhatatlan prémium termék.

Alkolfok: 40%

Kiszerezések: 0,05L; 0,1L; 0,2L; 0,5L; 0,7L; 1,0L; 5,0L



Unicum Szilva

Az Unicum Szilva, a tradicionális Unicumhoz hasonlóan, 40 féle, gondosan válogatott gyógynövény és fűszer lepárlásával és desztillálásával készül. Az Unicum Szilva - nemcsak Magyarországon, de világszerte is-, az első olyan gyomorkeserűk közé tartozik, mely aszaltszilva-ágyon pihentetve, majd 6 hónapig tölgyfahordóban érlelve készül. Az Unicum Szilva egyedülálló íz- és illatvilágát gyógynövények különleges keverékének és az érett magyar szilva gyümölcsösségének köszönheti. A legjobb eredmény elérése érdekében a friss szilvát kíméletesen szárítjuk, így őrzi meg a gyümölcs zamatát.

Alkoholfok: 34,50%

Kiszerezések: 0,1L; 0,5L; 0,7L; 1L



Unicum Riserva

Az első gyógynövénylikőr a superprémium kategóriában. Különlegessége a „dupla hordós” érlelésben rejlik. A termék alapját képező Unicumot a legnagyobb és legidősebb 80 éves hordójában érleljük. A hordó dongáiban képződött anyag, az úgynevezett „fekete méz” teszi karakteresebbé az Unicumot. Ezt követi a tokaji aszús hordós érlelés. Ez az eljárás Tokaj utánozhatatlan karakterét adja hozzá az italhoz. Végül a Dobogó Pincészet 2007-es évjáratú Tokaji aszúját adjuk hozzá az italhoz. Amint az Unicum keserédes íze találkozik az édes Tokaji aszúval, az Unicum Riserva komplex ízvilága úgy válik lágyabbá, de ugyanakkor fűszeresebbé, gyümölcsösebbé.

A termék kizárólag díszdobozzal együtt rendelhető.

Alkoholfok: 40%

Kiszerezések: 0,7L



Vilmos

Az Eredeti Vilmos az 1970-es évektől ugyanazon a különleges módon készül. A párlat alapja a kiváló minőségű magyar körte és az abból készült szintiszta pálinka. Ehhez természetes módon készült, különleges svájci Williams körte aromát adunk, ami összetéveszthetetlen ízt ad az italnak. A tradicionális recept alapján készülő Eredeti Vilmoshoz csupán mézet adunk, így születik a Mézes Vilmos, az eredeti esszencia lágyított változata.

Alkoholfok: 37,50%

Kiszerezések: 0,5L; 0,7L



Fütyülős

A magyar Alföld legendás magyar pálinkája, a Fütyülős évszázados múltra tekint vissza. A jelenlegi palackforma a 18. század körül alakult ki és lett igazán divatos, ekkor még csak borok felszolgálására használták kocsmákban és vendéglőkben. A Fütyülős elnevezés is palackformához kötődik: ha palack széles száját megfújták, az jellegzetes fütyülő hangot adott ki. A korabeli kocsmák vendégei belefújtak a palackba és így jelezték a kocsmárosnak, hogy szeretnének még inni.

A Fütyülős kizárólag tiszta gyümölcspárlatból, akácmézből és más természetes anyagok felhasználásával készül.

Széles íz választékában mindenki megtalálhatja a kedvencét.

Ízek: Barack, Mézes Barack, Mézes Ágyas Feketecseresznye, Mézes Szilva, Csokis Mogyoró, Mézes Ágyas Kékáfonya, Mézes Meggy, Epres Rozé

Alkoholfok: Barack 34,5% , minden más 30%

Kiszerezések: 0,04L; 0,5L



Maximilian

Az ital őst, a Zwack család borkereskedéssel foglalkozó tagja, Zwack Maximilian fejlesztette ki. Az első receptet 1912-ben jegyezték be, és a II. világháborúig forgalmazták. Az enyhén édeskés, könnyen fogyasztható Zwack Maximilian-t a hársvirág esszencia teszi egyedülállóvá. Friss, virágos íze és illata a tölgyfahordós érlelést követően a hársvirág ágyon történő átszűrés során teljeseedik ki.

Alkoholfok: 33%

Kiszerezések: 0,5L



Kosher Plum

Egy liter KOSHER SZILVAPÁLINKA 9,2 kg friss magyar szilva párlata. A Kosher jelző arra utal, hogy a pálinka az Ortodox hitközség egy vallási felügyelője által ellenőrzött és jóváhagyott technológiával és anyagok felhasználásával készült.

Alkoholfok: 40%

Kiszerezések: 0,5L



Zwack Sándor Nemes Pálinka

A Zwack Sándor Nemes Pálinkák a Zwack Kecskeméti Pálinka Manufaktúrában, kiváló minőségű, kézzel válogatott, kizárólag fajtaazonos gyümölcsökből, a legmodernebb technológiával feldolgozva készülnek.

Ízek: Birs, Besztercei Szilva, Zamatós Meggy, Kajszibarack

Alkoholfok: 40%

Kiszerezések: 0,35L

