

UNICUM Riserva in Geschenkverpackung

**Würzig, fruchtig mit sinnlicher Süße
und minzig-kräuterigem Aroma**



Erzeuger: Zwack

Region: Ungarn

Grundstoff(e): 40 verschiedene Kräuter und Gewürze,
teilweise mazeriert

Ausbau: im 80 Jahre alten Eichenfass, dann Tokaj-
Fässern

Alkohol: 40.0 % vol

Wann, wie wo: Pur oder auf Eis

0.70 l – Bestellnummer 83030

Zwack Ungarn

Die Familie Zwack ist eine aus Ungarn stammende Unternehmerfamilie, deren Name untrennbar mit dem ?Unicum? verbunden ist. 1790 von Jozsef Zwack, dem Leibarzt des österreichisch-ungarischen Kaisers Joseph II für diesen extra als Kräuterbitter-Medizin komponiert, hat sich der ?Unicum? seit Ende des 18. Jahrhunderts zu einem ungarischen Nationalgetränk entwickelt. Joseph II war im Übrigen auch namensgebend: als er diesen Kräuterbitter zum ersten Mal trank, soll dies von seinem Ausruf ?das ist ein Unicum!? begleitet worden sein. 1840 dann gründete Jozsef Zwack die Brennerei Zwack, die 50 Jahre später aufgrund des immensen Erfolges bereits ein neues, größeres Betriebsgelände im neunten

Budapester Bezirk beziehen musste. Als die Familie Ende des zweiten Weltkrieges aus Ungarn nach Italien floh, nahm sie das Originalrezept mit und baute in der Toskana eine neue Existenz auf. 1988 kehrte Peter Zwack dann nach Budapest zurück und begann dort wieder nach Originalrezept zu brennen und erst nach der Wende gelang es ihm, gemeinsam mit der Underberg-Gruppe, die Originalfabrik im neunten Budapester Bezirk zurückzukaufen. Heute ist die Firma zur Hälfte plus einer Aktie in den Händen der Familienunternehmen Underberg und Zwack und die sechste Generation der Zwack Familie stellt wieder nach altem Familienrezept ihren Kräuterbitter her.