

HÖLLISCH GUT

Zündstoff...

...aus einer alten Kiste

Eine alte Holzkiste, verstaubte Glasflaschen mit geheimnisvoller Flüssigkeit und die Erinnerung an zahllose Geschichten und Spekulationen legten den Grundstein für diese außergewöhnliche Spirituose. Als gesichert gilt, dass die geheime Familienrezeptur über Generationen hinweg ausschließlich mündlich überliefert wurde, um sich Ende des 20. Jahrhunderts scheinbar für immer zu verlieren.

Einige wenige Originalflaschen überstanden die Zeit ohne Schaden und wurden zur Jahrtausendwende zufällig wieder entdeckt. Mit Geduld, Feingefühl und Sorgfalt ist es gelungen, die letzten, glimmenden Vegefeuer wieder zu erwecken und neu zu entfachen, um diesen wahrhaft höllischen Genuss auch für kommende Generationen zu erhalten und zu bewahren.

55 höllische Prozent verbergen sich im perfekten Zusammenspiel ausgesuchter feinsten, natürlicher Zutaten. Eine geheime Rezeptur, basierend auf einem präzisen und sorgfältigen Herstellungsverfahren prägen seinen verführerisch-teuflischen Charme. Der geschmackliche Charakter dieser feurigen Spirituose ist überraschend-komplex, frisch, anregend, viel-schichtig, und nachhaltig. Dabei dominieren Noten von Minze, Mandeln, Nüssen, Vanille, Schokolade im Vordergrund sowie eine Vielzahl an geschmacklichen Anspielungen mit einer dezenten Kräuternote im samtigen Abgang. Besonders dekorativ wirkt diese Likörspezialität, wenn sie brennend kredenzt wird. Durch das Entzünden entfalten sich Röstaromen und Karamellnoten. Brenndauer: 30 Sekunden bis 2 Minuten sind ideal.

Vegefeuer ist facettenreich, und vielleicht gerade deshalb enorm anpassungsfähig. Es verfeinert, ohne zu dominieren, und ist somit der ideale Schuss Sünde für jungfräuliche Heiss- und Kaltgetränke. Dank seines vielschichtigen Geschmacks harmoniert Vegefeuer mit vielen anderen alkoholischen Getränken, dabei bilden 55% Vol. Alkohol eine gute Ausgangsbasis für höllisch-köstliche Cocktailkreationen.

Durch Zufall entdeckte Thorsten Wolf im Keller seines verstorbenen Großvaters die mystische alte Kiste mit den verstaubten Flaschen. Nach einer Verkostung war schnell klar: Dies mussten die letzten Flaschen Vegefeuer sein, dem Kräuterlikör, der über Generationen von seiner Familie hergestellt wurde.

Die geheime Zusammensetzung war verschollen. Doch vom Ehrgeiz gepackt, gelang es ihm, das Rezept nachzubauen. Fachleute aus der lokalen Gastronomie waren auf Anhieb von dem außergewöhnlichen Likör begeistert. Daraufhin gründete Thorsten Wolf die Firma Wolf Edle Spirituosen. Im Herbst 2008 kommt die edle Likör-Spezialität Vegefeuer auch überregional auf den Markt.



BEZUGS- QUELLEN

GASTRONOMIE

Rockfabrik
Bar Nürnberg
The Cult
Kaiserburg
Schnitzeleria
Dillinger

HANDEL

Fruchtecke