Wir brennen für euch!

Destillate von der Sennhütte: Ein Genuss für alle Sinne

St. Anton am Arlberg, 2021 – Die Senn-Familie hat sich in diesem Jahr erneut etwas Besonderes einfallen lassen! Nach der Ausbildung von Hüttenwirtin Tanja Senn zur feinen Edelbrand Sommelière wird nun auch das gesamte Kräuterpotenzial rund um die Sennhütte in St. Anton am Arlberg in Liköre, Edelbrände und hochprozentige Spirituosen verarbeitet.

Tradition und Innovation vereint

Die Senn-Familie kann auf viele Jahre Erfahrung im Bereich der Kräuterzubereitung zurückblicken. Im vergangenen Sommer wurden die gesammelten Schätze mit viel Hingabe von den Gastronomen Markus und Tanja Senn zu edlen Destillaten verarbeitet. Das Ergebnis ist eine beeindruckende Auswahl von insgesamt 13 Destillaten und Likören sowie einem ganz besonderes Highlight: Senn's Arlberg Gin.

Senn's Arlberg Gin: Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis

Senn's Arlberg Gin enthält über 15 Kräuter, die mit großer Leidenschaft gesammelt und verarbeitet werden. Durch sein einzigartiges Aroma eignet sich dieser Gin nicht nur als exquisiter Cocktail, sondern auch als „SENNsationeller Shot“ – eine Seltenheit unter den Gins.

Senn's Arlberger Arle: Ein Stück Arlberger Natur

Ein weiteres Highlight ist Senn's Arlberger Arle. Dieser edle Geist wird aus den Zapfen der Arlen hergestellt, die ausschließlich in der Arlberg-Region wachsen. Die besondere Mischung aus der rauen Natur des Arlbergs, dem bitteren Aroma der Zapfen und der milden Süße des Baumharzes macht diesen Arle Geist zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Medaillen für exzellente Handwerkskunst

Die Senn-Familie hat für ihre feinen hausgemachten Schnäpse bereits mehrere Medaillen gewonnen. Dies unterstreicht die hohe Qualität und den außergewöhnlichen Geschmack ihrer Produkte. Mit insgesamt 4 Gold-, 1 Silber-, und 4 Bronzemedailles lässt sich das Ergebnis dieses anfänglichen Hobbies auf jeden Fall zeigen!