



smart | creative

BEVERAGE
CREATIONS
FROM AUSTRIA

INSPIRATIONSQUELLE ALPEN

Unsere Geschichte beginnt im Bregenzerwald. Hier haben sich zwei Spitzengastronomen auf die Suche nach dem Besten vom Besten gemacht. Inspiriert von den Vorfahren, die wussten wie aus dem was uns die Natur schenkt, hochwertige Produkte zu erschaffen, gingen Sie ans Werk und ließen der Kreativität freien Lauf. Die Alpdrinks Range ist das köstliche Ergebnis.

Von Herzen
Christian Greber
CEO / Gründer



geküsst

SOURCE OF INSPIRATION

Our history starts in the Bregenzerwald. Here we have two top cuisiniers in search of only the very best. Inspired by their ancestors, who knew how to use what nature disposes to create high-quality products, they went to work and let their creativity run free. The Alpdrinks range is the delicious result.

My heartfelt wishes
Christian Greber
CEO / Founder



VON DER MUSE GEKÜSST

In den Bergen gibt es Entdeckungen, die manchen verborgen bleiben. Manche Legenden bewahren sich über die Jahre. Tragen sich von Freund zu Freund, verbreiten sich von Herz zu Herz, werden mit den Liebsten geteilt. Das macht sie umso leckerer, verführerisch und verlockend.

Heute wie damals wird den Essenzen der Alpen eine starke, wohltuende Wirkung zugeschrieben. Früher vor allem als Hausmedizin geschätzt, sind sie heute umwerfender Genussfaktor und Garant für herrlich raffinierte Lebensart.

KISSED BY THE MUSE

The mountain is full of things to discover, things which remain hidden to most people. Many legends have persisted over the years. They are passed from friend to friend, they spread from heart to heart and are shared with one's nearest and dearest. This makes them all the more delicious and tantalisingly tempting.

Today as in yesteryear, Alpine herbs are famous for their potent, refreshing effect. In the past, they were valued as home remedies but today they are relished as an amazing source of enjoyment and are sure to bring sophisticated subtlety to modern living.



Wir wollen Tage und Nächte auf den Gipfel treiben. Das macht die Alpen aus. Im fatal verführerischen Alpsinth, der einzigen klaren Kräuterspirituose, treffen sich Traum und Klarheit, Lust und grüner Genuss. Erlesene Alpenkräuter aus unserer reichen Natur sind für das ganz einzigartige Geschmackserlebnis zuständig.

Das gut gehegte Geheimnis hat es in sich: Die Kräuterspirituose wird schonend mazeriert, doppelt destilliert und sorgfältig gelagert. So können die Kräuter ihr ganzes Aroma entfalten. Bartender und Kenner schätzen die unendlich vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten dieser neuen klaren Spirituose für einmalige Cocktails und Longdrinks.

Unser Tipp für Bartender:

Gilt als ideale Mixbasis für Cocktails und Longdrinks!

SPIRIT OF THE ALPS

Our intention is to reach new heights by day and by night. This is what makes the Alps so special. The fatally seductive Alpsinth, a unique clear herbal spirit, unites dreamlike qualities and clarity, joie de vivre and sheer pleasure in green. Selected Alpine herbs from the lavish wealth nature has to offer are blended to create an absolutely unique experience for your taste buds.

The closely guarded secret has a lot to offer. The herbal spirit is gently macerated, distilled twice and carefully stored so that the herbs can develop their full aroma. Bartenders and connoisseurs appreciate the sheer infinite number of versatile possibilities which this new clear spirit has to offer for unique cocktails and long drinks.

Our tip for bartenders:

it is an excellent base for mixing cocktails and long drinks!



VKE sales unit	VPE packing unit	je Palette per pallet
200 ml Alpsinth 55	24 x 200 ml	261 VPE
700 ml Alpsinth 33/55	6 x 700 ml	98 VPE



THE BARTENDER'S SPIRIT

Alle Rezeptangaben für 2 Personen.
All recipes for 2 people.

ALPENGLÜHEN

- 4 cl Alpsinth 33 oder 2 cl Alpsinth 55
- Eiswürfel
- aufgießen mit ca. 100 ml Russian Wildberry
- Minzblätter oder Deko nach Wahl



ALPEN GLOW

- 4 cl Alpsinth 33 or 2 cl Alpsinth 55
- serve over ice to top about 10 cl Russian Wildberry
- garner with mint leafs

ALPEN MOJITO

- 4 cl Alpsinth 55 oder 33
- 1/4 frische Limette
- 3 Teelöffel brauner Zucker oder 3 cl Mojitosirup
- Spritzer Alpsider oder Soda
- einige Minzblätter



ALPEN MOJITO

- 4 cl Alpsinth 55 or 33
- 1/4 fresh lime
- 3 tea spoons brown sugar or 3 cl Mojitosirup
- Soda
- fresh mint leafs

ALPEN SHOTS

- 1 cl Alpsinth 55
- 1 cl Rohrzucker Sirup
- 4 cl soda
- garnieren mit Zitronenschale



ALPEN SHOTS

- 1 cl Alpsinth 55
- 1 cl cane sugar syrup
- 4 cl soda
- garner with a zest of lemon

FRESH GRASS

- 4 cl Alpsinth 33 oder 2 cl Alpsinth 55
- Eiswürfel
- 100 ml Bitterlemon
- ein Schuss Zitronensaft
- Minzblätter und Zitronenscheibe



FRESH GRASS

- 4 cl Alpsinth 33 or 2 cl Alpsinth 55 over ice cubes
- to top about 10 cl bitterlemon
- a hint of lemon juice
- garner with Mint leafs and a slice of lemon

ALPEN FIZZ

- 4 cl Alpsinth 55 oder 5 cl Alpsinth 33
- 2 cl Zuckersirup
- 3 cl Zitronensaft



ALPEN FIZZ

- 4 cl Alpsinth 55 or 5 cl Alpsinth 33
- 2 cl sugar syrup
- 3 cl lemon juice

ALPEN ESPRESSO

- 6 cl Alpsinth 55
- 2 Espresso
- 2 cl Karamel Sirup
- shaken auf Eis



ALPEN ESPRESSO

- 6 cl Alpsinth55
- 2 Espresso
- 2 cl caramel syrup
- shaken over ice





VKE sales unit	VPE packing unit	je Palette per pallet
200 ml Piccolo	24 x 200 ml	60 VPE
330 ml Longneck	6 x 330 ml	180 VPE
750 ml Standard	6 x 750 ml	95 VPE



DER ERFRISCHENDE APERITIF MIT DER ESSENZ DER ALPEN

ALPSIDER MIT EDLEN ALPENKRÄUTERN

Ist es noch ein Geheimnis, dass wir in den Bergen die Natur lieben? Die volle Pracht, das Klare, Echte, das Frische, unsere herrlichen Alpenkräuter. Von Herzen offen und ehrlich ist auch, was sich im Alpsider aufs Feinste vereint: reiner Apfelsider, ein Auszug aus natürlichen Alpenkräutern und ein Hauch spritziger Zitrone, alles 100 % natürlich österreichische Zutaten.

So ist der Alpsider direkt servierfertig und schmeckt gekühlt ganz einfach himmlisch. Mit erfrischenden 2,5 % Alkohol ist der würzige Alpsider die ideale Alternative für alle, die das leichte Leben lieben.



THE REFRESHING APERITIF WITH THE ESSENCE OF THE ALPS

ALPSIDER WITH PRECIOUS ALPINE HERBS

Have we made it clear enough that we in the mountains love nature? The splendour, clarity, genuineness and freshness of our magnificent Alpine herbs. What also has an open heart and honesty is the fine composition that goes into making Alpsider: pure apple cider, a selection of natural Alpine herbs and a zest of fresh lemon - all 100% natural Austrian ingredients.

Alpsider comes ready to serve and when cooled, it tastes simply divine. With a refreshing 2.5 per cent alcohol the spicy Alpsider is an ideal alternative for all those who love to live on the lighter side of life.



DER FRUCHTIGE APERITIF MIT DER ESSENZ DER ALPEN



ALPSIDER MIT EDLEN ALPENBEEREN

Wir Genießer wissen, was gut ist. Im Alpsider mit Alpenbeeren sieht das auch noch sehr gut aus. Was wir hier gemacht haben, ist erfrischend und fruchtig, eine herrliche Verbindung aus reinem Apfelsider aus Österreich und einer Auslese aus wundervoll natürlichen Alpenbeeren. Das schmeckt ganz höllisch gut – und paradiesisch prächtig. Und ist immer direkt servierfertig.

Ganze 2,5 % Alkohol bringen die Alpen ganz, ganz nah. Selbstverständlich arbeiten wir mit 100 % natürlich österreichischen Zutaten. Das ist doch der Gipfel!

THE FRUITY APERITIF WITH THE ESSENCE OF THE ALPS

ALPSIDER WITH PRECIOUS ALPINE BERRIES

We connoisseurs know what is good. Alpsider containing Alpine berries also has a very good look about it. What we've created here is refreshing and fruity, an amazing combination of pure apple cider from Austria and a choice of wonderful natural Alpine berries. It tastes hellishly good and heavenly divine. And it is always ready to serve.

A full 2.5 % alcohol bring the Alps very very close. It goes without saying that we use 100% natural Austrian ingredients. The pinnacle of good taste!



VKE sales unit	VPE packing unit	je Palette per pallet
200 ml Piccolo	24 x 200 ml	60 VPE
330 ml Longneck	6 x 330 ml	180 VPE
750 ml Standard	6 x 750 ml	95 VPE



FOR SPARKLING LOVERS

PRICKELNDE MOMENTE

Inspiziert vom Zeitgeist und dem Wunsch nach Hochwertigem haben wir die Alpen-Schaumweine entwickelt.

Ganz **alkoholfrei** präsentieren sich die eleganten, komplexen und abwechslungsreich erlesenen Schaumweine. Sie sind für all' jene gemacht, die ihre prickelnden Momente ohne Alkohol genießen wollen!

Durch die schonende Entalkoholisierung mittels Vakuumdestillation wird dem Wein der Alkohol entzogen, während die feinen Aromen, der einzigartige Geschmack und alle positiven Wirkstoffe erhalten bleiben.

Der **Alpen Rosé** ist ein fein perlender Rosé und überzeugt mit seiner exotisch-würzigen Frucht und Aromen von Aprikosen, Muskat und reifen Trauben. Er präsentiert seine Eleganz in fruchtigem zartrosa. Gekeltert aus österreichischen Welschriesling und Dornfelder Trauben.

Der **Alpen Rosé BIO** wird im Gegensatz zum Alpen Rosé aus Trauben aus biologischem Anbau gekeltert. Ebenso wie der Alpen Rosé ist er am Gaumen fruchtig und prickelnd. Hergestellt wird er aus Muskateller, Grauburgunder und Dornfelder Trauben. Wurde von der Publikumsjury der Corpus Culinario e.V. als Produkt des Jahres 2022 gewählt.

Der **Alpen Blanc** — gefühlvolle Balance und feine Perlage zeigen sich in klarem und funkelndem strohgelb. Er punktet mit seinen Aromen nach reifen Äpfeln und Birnen und ist exotisch und animierend im Abgang. Gepresst aus österreichischem Welschriesling.

SPARKLING MOMENTS

Inspired by the spirit of the time and the desire for high quality, we have developed the Alpine sparkling wines.

*The elegant, complex and varied sparkling wines present themselves **non-alcoholic**. They are made for those who want to enjoy their tingling moments without alcohol!*

A gentle dealcoholization process through vacuum distillation removes the alcohol from the wine, so that the fine aromas, unique flavor and all the beneficial active ingredients are preserved.

*The **Alpen Rosé** is a finely sparkling Rosé and convinces with its exotic spicy fruit and aromas of apricot, nutmeg and ripe grapes. It presents its elegance in fruity pale pink. Made from Austrian Welschriesling and Dornfeld grapes.*

***Alpen Rosé ORGANIC**, unlike the Alpen Rosé, is made from grapes from organic farming. Like the Alpen Rosé, it is fruity and sparkling on the palate. It is made from Muscat, Pinot Gris and Dornfeld grapes. Was chosen as product of the year 2022 by the audience jury of Corpus Culinario e.V.*

*The **Alpen Blanc** — sensitive balance and fine perlage show up in clear and sparkling straw yellow. It scores with its aromas of ripe apples and pears and is exotic and animating on the finish. Made from Austrian Welschriesling grapes.*



VKE sales unit	VPE packing unit	je Palette per pallet
750 ml	6 x 750 ml	85 VPE
200 ml		available on demand

0%



AUSTRIAN WINE



AT-BIO-301
EU-/NICHT-EU
LANDWIRTSCHAFT

PRIVATE LABEL

UNSERE KREATIONEN FÜR IHRE MARKE

Natürlich mögen wir unsere Marke am liebsten und wir verstehen natürlich auch, dass unter gewissen Umständen Ihre eigene Marke am besten passt. Unsere langjährige Erfahrung in der Entwicklung von Getränken kann und soll auch für Sie von Nutzen sein. Wir entwickeln gerne für Sie Getränke und begleiten Sie von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt. Vom Alpsider ICE, Alpsinth mit Lemon, Kräuter Energy bis hin zu neuen Kreationen.

Kontaktieren sie uns direkt über verfügbare Flaschen oder Dosengrößen.

OUR CREATIONS FOR YOUR BRAND

Of course, we like our brand the best and we do understand that in certain circumstances your own brand fits the best. Our many years of experience in the development of beverages can and should also be used for your benefits. We will be happy to develop beverages for you and accompany you from the initial idea to the finished product. From Alpsider ICE, Alpsinth with Lemon, Herbal Energy to new creations.

Contact us directly about available bottles or can sizes.





Alpdrinks GmbH
Hans-Berchtold-Straße 52
6840 Götzis
Austria

Tel.: +43 (0)5574 48 98 30
Fax.: +43 (0)5574 90 840
info@alpdrinks.at
www.alpdrinks.at

