



WARUM ESPRESSO TONIC

Der Trend kommt aus der Bar.

In der Münchner Gastronomie steht Espresso Tonic längst auf den Karten: ein Espresso auf Eis, mit Tonic aufgegossen, spritzig statt schwer. Sankt Sprizz hat daraus mit Mount Hagen aus Hamburg ein fertiges Getränk gemacht — dieselbe Idee, nur ohne Barkeeper.

SO WIRD ER GETRUNKEN

Auf Eis, mit einer Scheibe Orange.
Gut gekühlt, direkt aus der Dose oder ins Glas.
Morgens mit Koffein, abends ohne.

250-ML-DOSE · 330-ML-MEHRWEGFLASCHE

ESPRESSO TONIC

WO GIBT'S ESPRESSO TONIC?

Die Dose im Lebensmittel- und Getränkehandel
und im Shop auf espresso-tonic.com.

Die Mehrwegflasche über den Bio-Fachhandel.

Für Gastronomie und Handel: kontakt@sanktsprizz.de

GEBINDE & KONDITIONEN

250-ml-Dose · 24 Dosen im Tray
12 Monate MHD, Anlieferung mit mind. 9 Monaten
330-ml-Mehrwegflasche · 10 Flaschen im Kasten
Lieferung auf Strecke, direkt vom Hersteller



Alle Angaben, Sorten und Bezugsquellen

Aperitivo Kollektiv GmbH
Sudetenstraße 116 · 83052 Bruckmühl
Telefon (08062) 7014956



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Fotos: forStory · Mount Hagen
Markenelemente: Aperitivo Kollektiv GmbH / Mount Hagen

ESPRESSO TONIC

made with
MOUNT HAGEN®

handcrafted
by
Sankt
SPRIZZ

SPARKLING ESPRESSO

Aus echtem Cold Brew.

RÖSTUNG AUS HAMBURG.
HANDSCHRIFT AUS OBERBAYERN.

MIT KOFFEIN · KOFFEINFREI

espresso-tonic.com

DER KAFFEE · MOUNT HAGEN

Kalt gezogen. Nicht abgekühlt.

Heiß extrahierter Espresso kann beim Abkühlen säurebetonter wirken. Deshalb setzen wir auf echten Cold Brew: 15 % des Getränks sind kalt gezogener Kaffee aus gemahlenden Mount-Hagen-Bio-Espressobohnen.

Über viele Stunden kalt extrahiert, wirkt er rund und bringt die schokoladigen Noten der dunklen Röstung zur Geltung. So bleibt der Kaffee auch neben Zitrus, Kräutern und Kohlensäure präsent.

Mount Hagen steht seit 1986 für Bio-Kaffee und röstet diesen Espresso in Hamburg. Die Arabicas stammen aus den Kooperativen HOAC in Papua-Neuguinea, Atahualpa in Peru und Sidama in Äthiopien.

Auch für die Decaf-Sorte verwenden wir Mount-Hagen-Bio-Espressobohnen. Den grünen Bohnen wird das Koffein vor der Röstung schonend mit natürlicher Quellsäure entzogen.

made
with
MOUNT HAGEN®

DAS TONIC · SANKT SPRIZZ

Zitrus zuerst. Fein bitter danach.

Die Tonic-Komponente stammt von Sankt Sprizz und trägt dieselbe Kräuterhandschrift wie der Aperitivo des Hauses: Enzian und Wermut prägen beide.

Noten von Zitrone und Limette stehen vorn – hell, frisch und spritzig. Die Bitterkeit bleibt bewusst fein und lässt den schokoladigen Röstnoten Raum.

Dahinter liegt ein Kräuterakkord: Wermut bringt trockene Kräuterherbe, Enzianwurzel eine erdige, lang anhaltende Bitterkeit. Chinarinde setzt den klassischen Tonic-Akzent. Im Zusammenspiel wirkt die Bitterkeit vielschichtig und rund.

— ZITRONE

— LIMETTE

— WERMUT

— ENZIANWURZEL

— CHINARINDE

handcrafted
by
**Sankt
SPRIZZ**

ZWEI SORTEN

Mit Koffein oder ohne.

Gleiches Tonic, gleicher Cold Brew. Der Unterschied sitzt allein in der Bohne.

Kaffee von Mount Hagen, Tonic von Sankt Sprizz. Mehr Beteiligte hat dieses Getränk nicht.



MIT KOFFEIN

Natürliches Koffein aus der Kaffeebohne. Für den Vormittag, die Pause, den Nachmittag.

KOFFEINFREI

Entkoffeinierter Espresso, gleicher Geschmack. Auch für den Abend.

WAS DRIN IST

Kein Taurin, kein künstliches Aroma, kein Farbstoff. Das Koffein kommt aus der Kaffeebohne, nicht aus dem Labor. Die ganze Zutatenliste: Wasser, Espresso, Zucker, Kohlensäure, Citronensäure — und fünf Botanicals. Mehr ist nicht drin.





ROSÉ TONIC · TRINKFERTIG

Zuerst Frucht. Dann fein herb.

Rosé, fein perlend. Kräuterextrakte aus Enzian und Wermut geben die Bitternote — und die verfliegt wieder, wie bei einem guten Tonic, statt auf der Zunge zu bleiben. Herb, fruchtig und nicht zu süß. Die Süße kommt aus Traubenmostkonzentrat.

SO WIRD ER SERVIERT

Weinglas · Eis · eine Scheibe Orange.
Aufmachen, eingießen, fertig.
Eine Flasche ergibt ein Glas.
Ungekühlt lagerfähig, gekühlt servieren.

200 ML · BIOLAND · VEGAN · OHNE KÜNSTLICHES AROMA



Sankt SPRIZZ

WO GIBT'S SANKT SPRIZZ?

Im Bio-Fachhandel und in Getränkemärkten
in Oberbayern — und im Shop auf sanktsprizz.de.



Die ganze Geschichte

Aperitivo Kollektiv GmbH
Sudetenstraße 116 · 83052 Bruckmühl
Telefon (08062) 7014956
johannes@sanktsprizz.de



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft



Unterstützer 2026

Fotos: Viktoria Kornfeld (Produkt) · Daniela Pfeil (Porträt)
Aperitivo Kollektiv GmbH (Brennerei Willing)

Sankt SPRIZZ

BIO-APERITIVO AUS BAYERN

SENZA 0,0 % VOL. CLASSIC 5,0 % VOL.



Anstoßen. Mit oder ohne Alkohol.
Auf Bio-Weinbasis.

Wein aus Franken · Grundmischung in Willing
bei Bad Aibling · abgefüllt am Ammersee



DIE IDEE

Damit alle mit anstoßen.

Wer beim Empfang keinen Alkohol möchte, hält meist Saft oder Wasser in der Hand.

Sankt Sprizz gibt es alkoholfrei mit 0,0 % vol. und mit 5,0 % vol. So bekommt die ganze Runde dasselbe Getränk.

„Ich wollte einen Aperitif, der fein genug zum Anstoßen ist und trotzdem niemanden am Tisch außen vor lässt. Gefeilt habe ich lange — fast zwei Jahre, bis der Geschmack saß.“

Johannes Schubert · Gründer

Foto: Daniela Pfeil



Genossenschafts-Brennerei Willing von 1881 bei Bad Aibling

DIE HERKUNFT

Wasser wäre billiger gewesen.
Wir nehmen Wein.

Der Wein kommt vom Bioland-Weingut Rothe in Franken. Der Alkohol im Classic stammt aus der natürlichen Fermentation der Trauben. Gemischt wird in Willing bei Bad Aibling, abgefüllt am Ammersee.

Der Senza 0,0 % entsteht aus demselben Wein. Der Alkohol wird danach schonend entzogen — deshalb schmeckt der Senza nach Wein, nicht nach Aroma auf Wasser.

ZWEI STÄRKEN · EINE REZEPTUR

Beide sehen im Glas gleich aus.

Der Senza schmeckt fast wie der Classic. Am Tisch merkt niemand, wer was im Glas hat.



SENZA

0,0 % vol.

OHNE ALKOHOL

Erkennbar am
silbernen Kronkorken.

CLASSIC

5,0 % vol.

MIT ALKOHOL

Erkennbar am
goldenen Kronkorken.

BIOLAND · 200 ML · TRINKFERTIG

Enthält Sulfite · DE-ÖKO-006

Foto: Viktoria Kornfeld