

DRINKS.

Absinthe Clandestine Blanche 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 703869 |
| Alkoholgehalt | 53% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Val-de-Travers |
| Abfüller | Artemisia - Distillerie artisanale |
| Marke | La Clandestine |
| Typ | Absinth |
| Anwendung | mit 3-4 Teilen Wasser gemischt oder für diverse Drinks |
| Degustationsnotiz | mit Anis, Wermut und Fenchel. |
| Verkehrsbezeichnung | Spirituose |
| Details | aus über zehn Zutaten destilliert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Der Absinthe La Clandestine Blanche entstammt dem Geburtsort der Spirituose, dem Schweizer Val-de-Travers. Hier begann Claude-Alain Bugnon in den 90er Jahren damit, Absinth in der heimischen Stube zu brennen. Über verschiedene Wege schaffte er es sogar, seine Spirituose in die USA zu bringen, obwohl es zu jener Zeit eigentlich noch verboten war, in der Schweiz Absinth herzustellen. 2005, als sich die Gesetzeslage änderte, legalisierte er schliesslich die Unternehmung, behielt jedoch den Namen "La

Clandestine Blanche" ("Die Heimliche") bei, um seine Vorfahren zu ehren, die viele Jahrzehnte lang das Absinthverbot durch raffinierte Methoden umgangen hatten. Der klare Absinth in der blauen Flaschen wird unter der Verwendung von über zehn Pflanzenstoffen nach einem Rezept hergestellt, das Claude-Alain 2001 von einem Freund erhalten hatte - dieses stammt aus dem Jahre 1935 und geht auf Charlotte Vaucher zurück, die damals für ihren Absinth berüchtigt war. Der Absinth La Clandestine Blanche sollte mit drei bis vier Teilen Wasser gemischt werden.