

DRINKS.

Absinthe Janis 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705133
Alkoholgehalt	65%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Val-de-Travers
Abfüller	Absinthe Distribution, Emmenhofstrasse 4, 4552 Derendingen, Switzerland
Marke	Die Grüne Fee
Typ	Absinth
Anwendung	2cl Absinth mit 6-8cl eisgekühltem Wasser und Zucker gemischt
Degustationsnotiz	die vielfältigen Kräuteraromen werden vom Wermut dominiert; der weiche Geschmack verzeichnet eine nachhaltige Bitterkeit.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	in der Brennerei Bovet aus Alkohol, Wasser, Wermut, Anis, Fenchel und weiteren aromatisierenden Pflanzen hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Auf den ersten Blick ist das Val-de-Travers ein unscheinbares, wenn auch touristisch gut erschlossenes Tal in der französischsprachigen Schweiz. Doch wer sich etwas näher mit der Geschichte und den Besonderheiten des Tals befasst, das sich im Kanton Neuenburg zwischen dem Neuenburger See und der französischen Grenze einfügt, erkennt schnell, dass es sich hierbei um eine europaweite Absinth-Hochburg handelt. Zur Freude viele traditioneller Brennbetriebe, die lange Zeit im Verborgenen arbeiten mussten, ist Absinth seit den frühen 2000er Jahren wieder legal. Die kleinbetriebliche Produktion der Wermutspirituose im Val-de-Travers läuft dementsprechend auf Hochtouren. Das Unternehmen «Die Grüne Fee Absinthe Distribution» macht sich seit einiger Zeit für die traditionelle Handarbeit stark, indem es herausragende Brennmeister und deren Produkte fördert.

Der Absinthe Janis entstammt Willy Bovets familiär geführter Brennerei. Die Spirituose wird nach einer alten Rezeptur aus der Belle Époque, die dem europaweiten Absinthverbot vorausging, aus Alkohol, Wasser, Wermut, Anis, Fenchel sowie weiteren aromatisierenden Pflanzen hergestellt. Der Absinth weist einen Alkoholgehalt von 65% vol. auf und verzeichnet eine angenehme Bitterkeit, weshalb er auf klassische Art mit einem Zuckerwürfel gereicht werden sollte. Sein wermutbetonter Geschmack ist auffallend weich und dennoch kräftig.