

DRINKS.

Absinthe Sade 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705136
Alkoholgehalt	68%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Val-de-Travers
Abfüller	Die Grüne Fee Absinthe Distribution, Rathausgasse 10, 4500 Solothurn, Switzerland
Marke	Die Grüne Fee
Typ	Absinth
Anwendung	2cl Absinth mit 6-8cl eisgekühltem Wasser und wahlweise Zucker gemischt
Degustationsnotiz	vielfältiger Geschmack mit frischen, würzigen, süssen, kräftig herben und leicht bitteren Noten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	in der Brennerei Vy-Perroud 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.
Jahrgang	Keine Angaben



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 vieler 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 Sade entstammt der Distillerie de la Vy-Perroud, die von René Jeanjaquet geleitet wird. 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 68% vol. auf und verzeichnet einen herben, kräftigen Geschmack mit einigen süßen sowie leicht bitteren Anklängen. Es empfiehlt sich, den Absinthe Sade zunächst ohne Zucker zu probieren, da dieser recht gut ohne die zusätzliche Süsse auskommt. Dennoch ziehen es einige Menschen vor, den Absinth nach dem alten Ritual zu trinken, bei dem ein Zuckerwürfel auf einem speziellen Absinth-Löffel platziert und mit dem Wasser übergossen wird.