

DRINKS.

Absinthe Serafine 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705137
Alkoholgehalt	53%
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
Allergene	M
Anwendung	2cl Absinth mit 6cl eisgekühltem Wasser gemischt
Degustationsnotiz	weicher Geschmack mit süsslichen, herben, frischen und trockenen Noten, u.a. von Melisse, Anis und Wermut.
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 Serafine 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 recht zugänglichen Alkoholgehalt von 54% vol. auf und verzeichnet einen weichen Geschmack mit süsslichen wie herben Zügen. Hierbei kommen Melisse, Wermut und Anis gleichermassen zur Geltung. Es empfiehlt sich, den Absinthe Serafine ohne Zucker zu servieren, da dieser weder die starken alkoholischen Noten noch den starken Kräutergeschmack von anderen Absintharten aufweist.