

DRINKS.

Larusée Le Falernum d'Absinthe Liqueur 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7183957
Alkoholgehalt	16.5%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Fenin
Abfüller	Distillerie Larusée & Boutique, Rue des Bons-Voisins 1, 2063 Fenin, Switzerland
Marke	Larusée
Typ	Likör auf Absinth Basis
Anwendung	pur auf Eis oder in Cocktails
Degustationsnotiz	Am Gaumen süsse sowie würzige Aromen von gebrannten Mandeln, Ingwer und gemischten Gewürzen mit Anklängen von Limette.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Süsser Likör aus Basis von Absinth Larusee Bleue
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Larusée Le Falernum d'Absinthe Liqueur wird im Kanton Neuchâtel mittels traditionellem Verfahren

im Familienbetrieb hergestellt - von der Abfüllung über die Etikettierung bis zum Verkorken und Verwachsen der Flasche wird alles in Handarbeit erledigt. Jean-Pierre Candaux übermittelte nicht nur das alte Familienrezept für die Destillation von Absinth an seinen Schwiegersohn Nicolas Nyfeler, sondern weckte in ihm gleichzeitig die Leidenschaft für das Brennen von Wermutschnaps. Der Larusée Bleue hat einen Alkoholgehalt von 55% vol. und wird aus diversen Kräutern hergestellt, sowie er die Basis des Le Farlenum d'Absinthe Liqueur bildet. Traditionell wird Falernum andernfalls auf Barbados eigentlich mit weissem Rum gebrannt, hier ist es einfach Absinth - verfügt jedoch über die goldene Farbe eines karibischen Rum. Aromatisch kommt er mit Aromen von Limette, Ingwer, gebrannten Mandeln und Gewürzen daher.