

DRINKS.

St. George Absinthe Verte 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	ABSG0750
Alkoholgehalt	60%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Alameda, Kalifornien
Abfüller	St. George Spirits, 2601 Monarch Street, Alameda, CA 94501, USA
Marke	St. George
Typ	Absinth
Anwendung	Pur mit Eiswasser, für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit Aromen von Anis, dezenten Grastönen und einer leichten Zitrusnote. Dazu kommen weisser Pfeffer und Noten von Menthol. Der lange Abgang lässt bitteren Wermut nachklingen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Mazert und destilliert mit ausgewählten Botanicals (zB. Sternanis, Minze, Wermutkraut, Melisse, Ysop, Mädesüss, Basilikum, Fenchel, Estragon und Brennnesseln)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Gegründet wurde die St. George Spirits Mitte der 1980er Jahre und brachte seither zahlreiche Spirituosen auf den Markt. Das Unternehmen destilliert lediglich in kleinen Chargen und verwendet, wenn möglich, regionale Zutaten. Beim "Absinthe Verte" handelt es sich um den ersten, legalen, amerikanischen Absinth, der nach der Aufhebung des US-Verbots in 2007 freigegeben wurde. Der Brennmeister Lance Winters aber hatte schon lange das Rezept für diesen Absinth perfektioniert, da der Verkauf, nicht aber die Herstellung verboten war. Somit konnte er sich jahrelang einem Experiment widmen, welches er treffend mit "Um einen Absinth herzustellen, muss man eine Handvoll lauter Botanicals nehmen und diese dazu bringen, in Harmonie zu singen". Dies ist ihm unter der Verwendung von Wermut, Sternanis und Fenchel auch gelungen. Diese wurden in hochprozentigem Brandy mazeriert, bevor alles in der Säule gebrannt wurde. Eine zweite Mazerierung mit Minze, Melisse, Ysop, Mädesüss, Basilikum, Estragon und Brennesseln sorgt für die smaragdgrüne Farbe. Am besten wird dieser Absinth mit einem Eiswürfel serviert, da dadurch die milchige Trübung und die Intensivierung des Geschmacks hervorkommen.