

DRINKS.

Stadtbrennerei Absinthe Suisse 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703703
Alcool	75%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Bâle
Embouteilleur	Stadtbrennerei & KelterTrink GmbH, Clarastrasse 11, 4058 Basel, Schweiz
Marque	Stadtbrennerei
Type	Absinthe
L'usage	dilué avec de l'eau glacée ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Des accents herbacés évidents d'anis, de fenouil et d'absinthe.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée à base d'absinthe, de fenouil, d'anis et de graines d'angélique
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La fabrique de boissons "Stadtbrennerei & Stadtkelter" est située au cœur du quartier Kleinbasel. Ici,

dans un bâtiment d'arrière-cours compact, les frères Tobias et David Buser produisent la vodka Packs depuis 2018, ainsi que quelques autres liquides alcoolisés en petites quantités et selon des principes artisanaux. Il a fallu trois ans pour rénover le bâtiment, car des conditions strictes devaient être respectées d'un point de vue légal. Désormais, les deux frères peuvent compter sur un alambic flambant neuf de la marque "Carl", qui leur permet de continuer leurs distillations et expérimentations. Cependant, les spiritueux à la mode comme le whisky ou le gin ne font pas partie de la gamme de la distillerie: les frères préfèrent de loin se concentrer sur les produits de niche, qui sont en train de redevenir populaires dans les bars et la gastronomie. Il s'agit notamment d'une eau-de-vie de céréales, d'un bitter aux herbes et de cette absinthe. L'ingrédient le plus important est - comme il se doit - l'absinthe, mais les surfaces cultivées aujourd'hui ne représentent plus qu'une fraction des surfaces du passé. Sont également présents de l'anis, du fenouil et des graines d'angélique. Ces quatre herbes macèrent dans un mélange de distillat de céréales et d'eau avant la distillation finale. Par le bouillonnement, l'évaporation et la recondensation, on obtient une eau-de-vie d'absinthe à 75%, qui n'est plus diluée. La dilution est la responsabilité des consommateurs, qui mélangent typiquement l'absinthe avec de l'eau glacée, selon un rituel de consommation établi depuis des lustres. Ceci dit, on peut aussi réaliser des cocktails avec de l'absinthe, comme le Sazerac ou le Corpse Reviver.