

DRINKS.

Albert Michler Absinthium Bohemicum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70375
Alcool	70%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Bristol
Embouteilleur	Albert Michler Distillery Int. Ltd, 44 Upper Belgrave Road, Bristol
Marque	Albert Michler
Type	Absinthe
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, arômes d'absinthe avec des notes d'herbes. En bouche, arômes épicés avec de l'absinthe et des herbes. Finale longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	avec Artemisia Absinthum et Artemisia Pontica
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

La distillerie Albert Michler en Grande-Bretagne n'est pas le successeur direct de l'ancienne entreprise traditionnelle "Albert Michler, Buchsdorf", qui produisait des liqueurs, du rhum et de l'alcool depuis 1863

en Silésie austro-hongroise. Elle suit toutefois délibérément les traces de la distillerie qui était célèbre dans le monde entier à l'époque, et qui a été touchée pendant la Seconde Guerre mondiale. Suite à l'expulsion des Allemands des Sudètes, Albert Michler a dû quitter sa chère patrie, qui offrait une eau fraîche abondante et une multitude d'herbes et d'épices poussant naturellement. L'Absinthe Bohémienne a été produite selon une ancienne recette datant de 1866, en distillant lentement des herbes sélectionnées. On utilise entre autres l'*Artemisia Absinthum* et l'*Artemisia Pontica* des montagnes de Silésie. Albert Michler aurait utilisé cette recette pour soigner des soldats souffrant du Choléra après la guerre austro-allemande.