

DRINKS.

Absinthe Janis 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705133
Alcool	65%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Val-de-Travers
Embouteilleur	Absinthe Distribution, Emmenhofstrasse 4, 4552 Derendingen, Switzerland
Marque	Die Grüne Fee
Type	Absinthe
L'usage	2cl d'absinthe mélangée à 6-8cl d'eau glacée et du sucre
Dégustation	Les multiples arômes d'herbes sont dominés par le vermouth; le goût doux est caractérisé par une amertume durable.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée dans la distillerie Bovet à partir d'alcool, d'eau, de vermouth, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

A première vue, le Val-de-Travers est une vallée romande discrète, mais très touristique. Quand on s'intéresse de plus près à l'histoire et aux particularités de cette vallée, nichée dans le canton de Neuchâtel, entre le lac de Neuchâtel et la frontière française, on se rend vite compte qu'elle est un bastion de l'absinthe à l'échelle européenne. Pour le plus grand plaisir de nombreuses distilleries traditionnelles qui ont longtemps dû travailler en catimini, l'absinthe est à nouveau légale depuis le début des années 2000. Sa production à petite échelle dans le Val-de-Travers tourne donc à plein régime. Depuis quelque temps déjà, la société "Die Grüne Fee Absinthe Distribution" promeut l'artisanat traditionnel en soutenant des maîtres-distillateurs exceptionnels et leurs produits.

L'absinthe Janis provient de la distillerie familiale de Willy Bovet. Le spiritueux est élaboré à partir d'alcool, d'eau, de vermouth, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques selon une ancienne recette de la Belle Époque, qui a précédé l'interdiction de l'absinthe dans toute l'Europe. L'absinthe a une teneur en alcool de 65% et une agréable amertume, c'est la raison pour laquelle elle doit être servie de manière classique avec un morceau de sucre. Son goût, qui est accentué par le vermouth, est remarquablement doux et pourtant fort.