

DRINKS.

St.George Absinthe Verte 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	ABSG0750
Alcool	60%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Alameda, Californie
Embouteilleur	St. George Spirits, 2601 Monarch Street, Alameda, CA 94501, USA
Marque	St. George
Type	Absinthe verte
L'usage	Pur avec de l'eau glacée, pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: avec des arômes d'anis, des notes discrètes d'herbe et une légère note d'agrumes. Bouche: avec du poivre blanc et des notes de menthol. Finale: longue, dans laquelle persiste l'absinthe amère.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Macérée et distillée avec des plantes sélectionnées (par ex. anis étoilé, menthe, absinthe, mélisse, hysope, reine des prés, basilic, fenouil, estragon et orties).
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

St. George Spirits a été fondé au milieu des années 1980 et a depuis proposé de nombreux spiritueux sur le marché. L'entreprise ne distille qu'en petites quantités et utilise des ingrédients régionaux dans la mesure du possible. L'"Absinthe Verte" est la première absinthe américaine légale, sortie après la levée de l'interdiction américaine en 2007. Le maître-distillateur Lance Winters avait longtemps mis au point la recette de cette absinthe, car la vente, mais pas la production, était interdite. C'est ainsi qu'il a pu se consacrer pendant des années à une expérience qu'il a justement décrite avec les mots suivants: "Pour fabriquer une absinthe, il faut prendre une poignée d'extraits de plantes et les faire chanter en harmonie". Et il est parvenu à le faire en utilisant de l'absinthe, de l'anis étoilé et du fenouil. Ces plantes ont macéré dans de l'eau-de-vie à pourcentage élevé, avant que l'ensemble ne soit distillé dans un alambic à colonne. Une seconde macération avec de la menthe, de la mélisse, de l'hysope, de la reine des prés, du basilic, de l'estragon et des orties procure la couleur vert émeraude. Cette absinthe est mieux servie avec un glaçon, car cela fait ressortir son trouble laiteux et intensifie son goût.