

DRINKS.

Absinth Larusee Verte 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	ALVE0700
Alcool	65%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Fenin
Embouteilleur	Distillerie Larusée & Boutique, Rue des Bons-Voisins 1, 2063 Fenin, Switzerland
Marque	Larusée
Type	Absinthe
L'usage	pure, avec de l'eau glacée, pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Le nez présente des arômes d'herbe d'hysope, d'absinthe et de mélisse citronnée. En bouche, elle présente un goût anisé prononcé ainsi que des notes florales persistantes. La fin de bouche est marquée par une noisette discrète.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée à la main en utilisant des méthodes traditionnelles.
Honneurs	Honorée à plusieurs reprises, y compris l'or et l'argent à la "China Wine and Spirit Competition 2014" et le prix d'«Absinthe de l'Année» à la "International Wine and Spirit



Competition 2016".

Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
-------------	--

Additifs	Contient du colorant
----------	----------------------

Description

L'Absinthe Larusée est produite dans le canton de Neuchâtel selon un procédé traditionnel, dans une entreprise familiale - de la mise en bouteille à l'étiquetage, en passant par le bouchage et le cirage de la bouteille, tout est fait à la main. Jean-Pierre Candaux a non seulement transmis la vieille recette familiale de distillation de l'absinthe à son gendre Nicolas Nyfeler, mais il a également éveillé en lui la passion de la distillation de l'absinthe. La Larusée Verte a une teneur en alcool de 65% vol. et est fabriquée à partir de diverses herbes. Elle possède un goût anisé prononcé et a déjà été récompensée à plusieurs reprises, notamment par une médaille d'or lors de la "China Wine and Spirit Competition 2014". En 2016, elle a reçu le prix "Absinthe of the year" lors de la "International Wine and Spirit Competition".