

Absinthe Verte

Végétal - frais - persistant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Neuenburg	Cépage
Producteur Larusée	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 98346700
Culinaire Dégustez l'absinthe en apéritif ou comme digestif, avec ou sans ajout d'eau.	Élevage

À PROPOS DU VIN

La Larusée Verte est issue de la même distillation que la Larusée Bleue. Cependant, après la distillation, elle subit une macération dans un bouquet d'herbes. Cette dernière ajoute des notes herbacées très fortes et une magnifique couleur verte - la véritable fée verte, produite selon une méthode ancestrale. L'absinthe verte est régulièrement récompensée dans différents concours et a été répertoriée dans le CQ britannique (2020).

Qualité: Style complexe, élégant et varié - 100% naturel.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune paille avec des nuances vertes.

Aromatique

Aromatique: Au nez, notes d'herbes et d'agrumes prononcées, avec un caractère anisé et vermoulu discret, mais tout semble très bien intégré.

Corps

Corps: Arômes complexes d'anis et de camomille, le taux d'alcool élevé ajoute une touche de douceur dans l'ensemble, accompagnée de poivre et d'anis, bon équilibre, longue finale avec une fine douceur, du punch et un arrière-goût chaud.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch