

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).

Dégustez l'absinthe en apéritif ou comme digestif, avec ou sans ajout d'eau.

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.

Impression générale

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



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