

Absinthe Verte

Pflanzlich - frisch - lang anhaltend

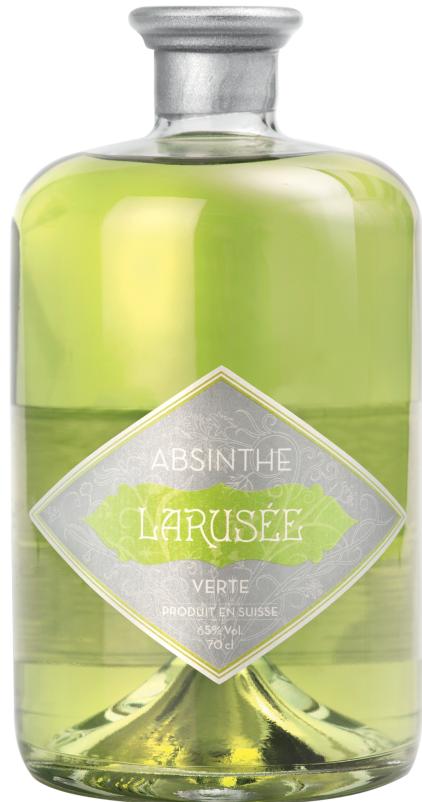


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Schweiz	
Produzent	Verschlusstyp
Larusée	Kunststoffstopfen
Jahrgang	Genussreife
	Genussreif
Flaschengrösse	Trinktemperatur
70 cl	
Alkoholgehalt	Artikelnummer
65%	98346700
Kulinarik	Ausbau
Geniessen Sie den Absinth als Aperitif oder als Verdauungs-Schnaps mit oder ohne Wasserzugabe.	Traditionell & Mazeration mit Kräutern



ÜBER DEN WEIN

Der Larusée Verte geht aus der gleichen Destillation wie Larusée Bleu hervor. Allerdings durchläuft er nach der Destillation eine Mazeration in einem Strauss von Kräutern. Letztere fügt sehr starke Kräuternote hinzu und die herrliche grüne Farbe - die echte grüne Fee, hergestellt nach einer Ahnenmethode. Der Absinth Verte erhält regelmäßig Auszeichnungen in verschiedenen Wettbewerben und wurde in der Britischen CQ (2020) aufgeführt.

Gesamteindruck: Komplexer, eleganter und vielschichtiger Stil - 100% natürlich.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Strohgelb mit grüner Tönung.

Aromatik

Aromatik: In der Nase ausgeprägte Kräuter-Zitrusnote mit zurückhaltendem Anis-, Wermut-Charakter, dennoch wirkt alles sehr gut integriert.

Körper

Körper: Vielschichtige, komplexe Aromen von Anis und Kamille, der hohe Alkoholgehalt fügt insgesamt einen Hauch von Süsse hinzu, begleitet von Pfeffer und Anis, gute Balance, langer Abgang mit feiner Süsse, Punsch und einem warmen Nachgeschmack.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch