

DRINKS.

Absinth Angelique Verte 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703888
Alkoholgehalt	68%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Val-de-Travers
Abfüller	Artemisia-Bugnon
Marke	Angelique
Typ	Absinth
Anwendung	mit kaltem Wasser verdünnt
Degustationsnotiz	bitterer Geschmack.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus 12 Pflanzstoffen hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Das Schweizer Val-de-Travers ist die Geburtsstätte der legendären grünen Spirituose, die sich Absinth nennt. Berühmt wurde sie dadurch, dass sie viele Jahrzehnte lang verboten war, da sie die Menschen angeblich verrückt machte. Heutzutage weiß man jedoch, dass das hochprozentige Destillat nur bei ungezügelm Konsum unerwünschte Nebenwirkungen hervorruft. Absinth wird grundsätzlich immer mit Wasser vermischt, am besten im Verhältnis 1:3 bis 1:4. Dabei haben sich verschiedene Trinkrituale durchgesetzt, z.B. lassen einige das Wasser über einen Löffel mit Würfelzucker tropfen, was sich vor allem bei bitteren Spirituosen anbietet. Da die Bitterkeit beim Absinth Angélique stärker ausgeprägt ist

als bei den klassischen Schweizer Absinthen, ist es auch hier ratsam, Würfelzucker heranzuziehen. Der Absinth Angélique Fée Verte wird von Claude-Alain Bugnon aus 12 Pflanzen hergestellt, darunter Angelikawurzel und Wermut. Anis ist weniger stark vertreten. Die Farbe entsteht durch die Extraktion des Chlorophylls bei der Mazeration grüner Pflanzen im Absinthdestillat.