

DRINKS.

La Fée Parisienne Absinthe 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801054
Alkoholgehalt	68%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Rhône-Alpen
Abfüller	Green Utopia Ltd, Bayford Hall, The Coach House, Hertford, SG13 8PR, England
Marke	La Fée
Typ	Absinthe
Anwendung	Pur, mit 4 bis 6 Teilen Wasser vermischt oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit Süssholz, Anis und anderen Kräutern in der Nase. Am Gaumen, vor allen Dingen mit Wasser serviert, mit dominanter Minze, der Süssholz, Anis und Ingwer folgen - Tabak und etwas Rauch im langen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Mit einem 60%igen Anteil an Wermutkraut gebrannt.
Ehrungen	The Absinthe Masters (The Spirits Business) 2014 Gold San Francisco World Spirits Competition 2014 Silber International Wine & Spirits



Spirit Competition 2014 Silber

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Beschreibung

La Fée Parisienne Absinthe wurde erstmals im July 2000 nach der Aufhebung des Brennverbotes für Absinth destilliert. Als eine Kooperation zwischen dem Absinth-Museum in Auvers-sur-Oise und dem Gründer des Museums, Marie-Claude Delahaye. Als Basis nahm man eine Original-Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert mit neun verschiedenen Kräutern, unter anderem Wermutkraut, Fenchel, Melisse, Anis, Minze und Koriander, welche ihre Aromastoffe und Öle in den alten Kupferbrennblasen der Cherry Rocher-Destillerie in den Rhône-Alpen mit Alkohol vermählen. Eine Besonderheit ist, dass 60% der Botanicals aus Großem und kleinem Wermutkraut bestehen. Somit entspricht der La Fée Parisienne-Absinth tatsächlich den traditionellen Absinthen, die im 19. Jahrhundert vor allen Dingen von französischen Künstler und der Oberschicht mit Wasser vermählt und zusammen mit einem brennenden Zuckerwürfel serviert wurden. Die neue Flasche wurde zusätzlich mit einer Schutzschicht gegen UV-Strahlen überzogen, um die originale Farbe des ohne zusätzliche Farbstoffe abgefüllten Absinths zu konservieren.