

DRINKS.

Absinth Larusee Verte 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	ALVE0700
Alkoholgehalt	65%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Fenin
Abfüller	Distillerie Larusée & Boutique, Rue des Bons-Voisins 1, 2063 Fenin, Switzerland
Marke	Larusée
Typ	Absinthe
Anwendung	Pur, mit Eiswasser, für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	In der Nase mit Aromen von Ysopkraut, Wermut und Zitronenmelisse. Am Gaumen zeigt er sich mit kräftigem Anisgeschmack sowie lang anhaltenden floralen Noten. Im Abgang mit dezenter Haselnuss.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Nach traditionellem Verfahren in Handarbeit hergestellt.
Ehrungen	Diverse Male ausgezeichnet, darunter Gold auf der China Wine and Spirit Competition 2014 sowie Silber und Auszeichnung "Absinthe of the year" auf der International Wine and Spirit Competition



2016.

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

Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
--------------	-------------------

Beschreibung

Der Larusée Absinth wird im Kanton Neuchâtel mittels traditionellem Verfahren im Familienbetrieb hergestellt - von der Abfüllung über die Etikettierung bis zum Verkorken und Verwachsen der Flasche wird alles in Handarbeit erledigt. Jean-Pierre Candaux übermittelte nicht nur das alte Familienrezept für die Destillation von Absinth an seinen Schwiegersohn Nicolas Nyfeler, sondern weckte in ihm gleichzeitig die Leidenschaft für das Brennen von Wermutschnaps. Der Larusée Verte hat einen Alkoholgehalt von 65% vol. und wird aus diversen Kräutern hergestellt. Er besitzt einen kräftigen Anisgeschmack und bereits mehrfach prämiert, darunter mit Gold auf der China Wine and Spirit Competition 2014. Im 2016 bekam er auf der International Wine and Spirit Competition die Auszeichnung "Absinthe of the year".