



ABSINTHE APHRODITE

Die Grüne Fee

Hergestellt aus einer Kombination von klassischen Absinthkräutern und anderen Botanicals wie Kolanuss, Damiana und Potenzholz, ist Aphrodite ein besonders belebender und vielseitiger Absinth der Extraklasse. Ziemlich stark im Abgang. Enthält mehr von allem und ist dennoch weich und delikat. Ohne den starken typischen Kräutergeschmack. Ein klassischer "Bleu" nach einem alten Rezept. Serviervorschlag: 1 Teil Absinthe 3-4 Teile eiskaltes Wasser - kein Zucker

Tasting notes

Color

Klar

Aroma

Frisch-würzig. Süß und kräftig. Sehr facettenreich.

Taste

Anfangs süßlich. Angenehm weich, frisch und würzig im Grundton. Interessante nachhaltige Geschmackskomposition. Weder Wermut noch Anis drängen sich in den Vordergrund. Genießen Sie Absinthe Aphrodite mit etwas eiskaltem Wasser.

Finish

Ein wunderbar sanfter leicht süßler Bleu.

Swiss Craft Distillers Das Geheimnis des Absinthe La Valote Martin, welcher handwerklich in Boveresse, Val-de-Travers (Schweiz) hergestellt wird, liegt in der Liebe zum Produkt, zu seiner Geschichte und zu seiner Region. Der "Bleue" verdankt seinen angenehmen Bittergeschmack zehn verschiedenen Kräutern (unter anderem Wermut und pontischem Wermut, Zitronenmelisse, Ysop und Pfefferminze), die zum Großteil in jener Region angebaut werden, in der die "Grüne Fee" das Licht der Welt erblickte. Hier wurde im Jahr 1760 die "Grüne Fee" geboren. Die verschiedenen Etappen der Absinthe-Produktion, vom Anbau der Kräuter, ihrer Verarbeitung bis zur Destillierung, trugen zum wirtschaftlichen Aufschwung der Region bei. 1910 setzte ein Absintheverbot, das zwei Jahre zuvor durch eine Volksinitiative entschieden wurde, der Produktion ein drastisches Ende. Der Absinthe wurde in die Illegalität verbannt. Ein Mythos war somit geboren, der durch die Existenz zahlreicher Schwarzbrenner während des gesamten 20. Jahrhunderts noch stärker wurde. Francis Martin war einer von ihnen. Infolge der Legalisierung des Absinthes am 1. März 2005, beschloss er Absinthe legal zu brennen und so seine Passion für die "Grüne Fee" weiterzugeben und zu garantieren, dass die Destillierung an ihrem Entstehungsort erfolgt. Das Originalrezept ist bis heute unverändert geblieben. Der Absinthe erfreut sich immer noch der gleichen Beliebtheit bei seiner Kundschaft. Die ältere Generation schätzt besonders, dass sein Geschmack sie an den Absinthe ihrer Jugend erinnert. Im Jahr 2014 wird sein Sohn Philippe die Destillerie übernehmen und die Familientradition weiterführen.