



## ABSINTHE BIZARRE

### Swiss Craft Distillers

Dieser Absinth, destilliert aus 100% natürlichen Inhaltsstoffen, wird in kleinen Mengen hergestellt, mit einer sehr begrenzten Anzahl von Flaschen erhältlich. Absinthe Bizarre wird in der La Valote Martin Distillery von Philippe Martin nach alter Familientradition und einem einzigartigen traditionellen Rezept hergestellt. Das Cabaret Bizarre ist von den großen Pariser und Berliner Theatern der 1920er Jahre inspiriert. Das Spektakel, der Glamour und die Atmosphäre der alten Wanderzirkusse, des Théâtre de Vaudeville und der prachtvollen Kabarets werden an einem Themenabend wiedererweckt, an dem die Zuschauer in eine Welt voller Mythen und Geschichten entführt werden. Das Cabaret Bizarre ist ein Kabarett der Kuriositäten, ein Jahrmarkt der Monster, ein Karneval der Genüsse im Sinne von Brecht und Fellini. All dies ist in einer Flasche Absinth, Absinthe Bizarre, vereint.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Grün

#### **Aroma**

Rein und kraftvoll. Die Aromen der Pflanzen sind präzise und sehr ausgewogen, begleitet von einem Hauch frischer Minze und Koriander.

#### **Taste**

Zu Beginn ist die Wermut-Note sehr präsent, gefolgt von einer exotischen Note. Mild, ausgesprochen geschmeidig und kraftvoll. Genießen Sie den Absinth Bizarre mit Eiswasser.

#### **Finish**

Eine gelungene Symbiose, die sich auf alte Rezepte und die Verwendung exotischer Pflanzen für die Grünfärbung basiert. Kräftig am Gaumen, aber weich auf der Zunge