



ABSINTHE BOHEME

Die Grüne Fee

Cette absinthe La Fée Verte est fabriquée avec beaucoup de soin à partir de plantes locales du Val-de-Travers. La production est effectuée selon des méthodes traditionnelles ainsi que des recettes anciennes datant de la Belle Époque.

Suggestion de présentation : 1 part d'absinthe 3-4 parts d'eau glacée - Avec du sucre

Tasting notes

Color

Grün

Aroma

Minzig-frisch und doch herb. Harmonisch kräftig.

Taste

Erst angenehm süß, weich und samtig. Darauf folgend lang anhaltender Abgang mit starkem Wermut.

Finish

Ein Absinthe wie vor der Prohibition: starke Grünfärbung, starker und bitterer Wermut Geschmack, kräftig und äusserst gehaltvoll. Genießen Sie Absinthe Bohème mit etwas eiskaltem Wasser.

Hergestellt nach traditionellen Destillationsmethoden und einem alten Rezept aus der Belle Époque. Bohème wurde bei den Spirits Business Masters Awards mit Gold für den besten Absinth ausgezeichnet. Serviervorschlag: 1 Teil Absinth 3-4 Teile eiskaltes Wasser - mit Zucker