



## HR GIGER ABSINTHE MUSEUM

### 20th Anniversary | Swiss Craft Distillers

Eine Sonderausgabe von nur 999 nummerierten Flaschen zum 20-jährigen Jubiläum des HR Giger Museums in Gruyères. Diese seltene Ausgabe besteht aus zehn lokalen Pflanzen aus dem Val-de-Travers, die nach traditionellen Methoden und alten Rezepten aus der Belle Époque sorgfältig mit Absinth La Valote Martin destilliert wurden.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Klar

##### **Aroma**

Klare Geschmacksnoten von Wermut, Anis, Fenchel und einer Reihe aufregender einheimischer aromatischer Pflanzen aus dem Val-de-Travers.

##### **Taste**

Lieblich und frisch mit einem lang anhaltenden Abgang. Zu den pflanzlichen Zutaten gehören großer und kleiner Wermut, Anis, Fenchel, Pfefferminze, Ysop, Süßholz, Zitronenmelisse und andere geheime Kräuter. Gießen Sie 20 ml Absinth in ein Glas. Geben Sie langsam 60 - 80 ml eiskaltes Wasser hinzu, bevor Sie es genießen.

##### **Finish**

Langer Abgang, harmonisches Zusammenspiel von frische und leichter süsse. Swiss Craft Distillers Absinth H.R.Giger wird von Philippe Martin für Swiss Craft Distillers destilliert und besteht aus 100% natürlichen Inhaltsstoffen und vor allem aus Kräutern aus dem Val-de-Travers. Das Geheimnis des Absinthes La Valote Martin, der in Boveresse, Val-de-Travers (Schweiz), von Hand hergestellt wird, liegt in der Liebe zum Produkt, seiner Geschichte und seiner Region.