FINE GOODS

ABSINTHE JANIS

Die Grüne Fee

Absinthe Janis wird von Francoise Bovet von der Distillerie Absinthe Bovet La Valote für die Marke Die Grüne Fee von Swiss Craft Distillers nach traditionellen Destillationsmethoden, die bis in die Belle Epoque zurückreichen, handgefertigt. Das Rezept besteht aus bis zu 10 Heilpflanzen, die in der Region Val-de-Travers einheimisch sind. Janis gewann bei den Spirits Business Master Awards eine Goldmedaille als Bester seiner Klasse. Serviervorschlag: 1 Teil Absinth 3-4 Teile eiskaltes Wasser - mit Zucker

Tasting notes

Color

Klar

Aroma

In der Nase ist er frisch mit einer Vielzahl von Kräuternoten und einem intensiven Wermut-Ton.

Taste

Kräftig im Geschmack doch angenehm ausgewogen mit starker Wermutnote und nachhaltiger Bitterkeit. Auffallend weich, trotz des hohen Alkoholgehalts.

Finish

Mit seiner ansprechenden Bitterkeit wie in den Zeiten der Belle Epoque kann dieser Absinthe nach dem alten Ritual mit Zucker getrunken werden, was zum Charme und zur Beliebtheit dieses mythischen Getränks beiträgt.

Françoise Bovet, Absinth Bovet "Absinth repräsentiert mein ganzes Leben", sagt Willy Bovet. Und das ist ganz richtig, denn er brennt seit 1968 und wurde mehrmals " fast " erwischt. Es war fast zu viel für ihn und im Jahr 2005 wollte er seine Liebesgeschichte mit der Fee ein und für alle Mal beenden, beschloss dann aber, sich der Herausforderung der Legalisierung zu stellen. Es lohnt sich, seine Destillerie zu besuchen, nur um ihn über die gute alte Zeit sprechen zu hören. Mit strahlenden Augen erzählt er von den großen Momenten seiner leidenschaftlichen Beziehung mit der grünen Fee. Eine Liebe, die immer noch anhält, und so stellt er heute mehrere verschiedene Absinthsorten her. "La Tradition", "Le Chat", "Septante7", "Nostalgie" und "Bole Dance". Willy Bovet ist einer der wenigen, der seine eigenen Kräuter sammelt.