



## ABSINTHE LA REINE

### Die Grüne Fee

Dieser Absinth "La Fée verte" wird mit grosser Sorgfalt aus lokalen Pflanzen aus dem Val-de-Travers hergestellt. Die Herstellung erfolgt nach traditionellen Methoden und alten Rezepten, die bis in die Belle Epoque zurückreichen. Vorschlag : 1 Teil Absinth 3-4 Teile Eiswasser - ohne Zucker

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Blau

##### **Aroma**

Kräftig und rein, deutliches Kräuteraroma. Sehr ausgewogen.

##### **Taste**

Weich und vollmundig. Elegant abgerundet. Süss und würzig zu gleich.

##### **Finish**

Ausgezeichnete Komposition perfekt aufeinander abgestimmter Kräutern. Durch den besonders hohen Pflanzenanteil bleibt der Alkoholgeschmack dezent im Hintergrund. Runder Geschmack, elegant, geschmeidig, gut strukturiert.

Destillerie La Valote Martin Am 1. März 2005 beschloss auch Francis Martin, sein Projekt zu veröffentlichen. Er hatte lange Zeit heimlich das Rezept seines Großvaters gebrannt. Das Rezept und die Liebe zum Elixier sind für Francis Martin seit seinen ersten Versuchen 1972 intakt geblieben. Sein Rezept hat sich nicht verändert, weil seine Kunden es immer noch lieben. Die älteren Menschen sagen immer: "Sein Absinth erinnert sie an das Getränk ihrer Jugend". Die Liebe zu einem Produkt, einer Geschichte, einer Region: das ist das Geheimnis des Absinths La Valote Martin, der in Boveresse, Val-de-Travers (Schweiz), von Hand destilliert wird. Ein herrlich bitterer "Bleue", dessen Aroma sich aus zehn Pflanzen zusammensetzt (großer und kleiner Wermut, Melisse, Ysop, Pfefferminze), die hauptsächlich auf den Feldern der Region angebaut werden.