



## ABSINTHE LIBERTINE

### Die Grüne Fee

Dieser Absinth "Die Grüne Fee" wird mit großer Sorgfalt aus heimischen Pflanzen aus dem Val-de-Travers hergestellt. Die Herstellung geschieht nach den traditionellen Methoden und mit alten Rezepturen aus den Zeiten der Belle Époque. Serviervorschlag: 1 Teil Absinth 3-4 Teile eiskaltes Wasser - kein Zucker

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Klar

##### **Aroma**

Frischer, würziger, kräftiger, dennoch lieblicher und harmonischer Geschmack.

##### **Taste**

Intensive Wermutnote ohne starke Bitterkeit. Mild und weich, mit harmonischem Grundton. Grosse Wermutpflanze ist leicht dominant und angenehm betäubend auf der Zunge

##### **Finish**

Traditioneller Absinthe mit vordergründigem Wermut- und Anisgeschmack. Frisch und würzig zugleich. Ein echter „La Bleue“ für den Liebhaber des exzellenten Geschmacks

Destillerie La Valote Martin Am 1. März 2005 beschloss auch Francis Martin, an die Öffentlichkeit zu gehen. Er hatte lange Zeit heimlich das Rezept seines Großvaters gebrannt. Heute stellt er drei Absinthsorten her: zwei mit 54% und eine mit 72%, letztere mit einem speziellen Etikett, das eine alte Illustration von 1896 ist. Francis Martins Rezept und seine Liebe für das Elixier sind seit seinen ersten Versuchen 1972 unverändert geblieben. Sein Rezept ist das gleiche geblieben, weil seine Kunden es immer noch lieben. Ältere Menschen sagen immer: "Sein Absinth erinnert sie an das Getränk, das sie getrunken haben, als sie jung waren". Sein Geheimnis: die Liebe zu einem Produkt, zu einer Geschichte und zu einer Region. In Boveresse (Schweiz) destilliert, hat dieser kristallklare Absinth einen exquisiten Geschmack. Sein Aroma setzt sich aus 10 verschiedenen Kräutern zusammen (Grande Wermut, Petite Wormwood, Melisse, Ysop, Pfefferminze), die grösstenteils im Val-de-Travers-Tal angebaut werden. Dies ist die Region, in der die "Grüne Fee" 1760 zum ersten Mal geboren wurde. Die Absinthproduktion (Pflanzenanbau, Trocknung und Destillation) hat weitgehend zum wirtschaftlichen Wachstum der Region beigetragen. Bis 1910 wurde die Fee mit der Umsetzung des Gesetzes der Schweizer Regierung von 1908, das die Absinthproduktion verbot, in den Untergrund gedrängt; dadurch wurde der Mythos geschaffen, der noch heute lebt. Viele lokale heimliche Destillateure hielten die Tradition während des 20. Jahrhunderts am Leben. Francis Martin war einer von ihnen. Als das Verbot im Jahr 2005 aufgehoben wurde, ergriff Francis Martin die Gelegenheit, seine Leidenschaft für die "Grüne Fee" mit einer breiteren Kundschaft zu teilen, um sie legal herzustellen und ihre Destillation in ihrer Heimatregion aufrechtzuerhalten. Sein Rezept hat sich nicht geändert; Absintheure schätzen es wie eh und je. Die Ältesten unter ihnen kann man oft dabei erwischen, wie sie sagen, dass es sie an den Absinth ihrer Jugend erinnert. Im Jahr 2014 übernimmt Francis' Sohn Philippe die Destillerie und wird die Tradition des familiären Know-hows weiterführen.

