ABSINTHE SEPTANTE 7

Distillerie Absinthe Bovet La Valote

Ein hochgeschätztes Produkt, Teil der Geschichte einer Region - hier liegt das Geheimnis des Absinths SEPTANTE 7 von Willy Bovet, der nach traditionellen Methoden in Môtiers im Val-de-Travers hergestellt wird. Dieser Absinth besteht aus zehn aromatischen Pflanzen, allesamt Heilpflanzen, die von Willy Bovet selbst angebaut oder von lokalen Bauern gekauft werden.

Tasting notes

Color

Klar

Aroma

Leichte Anisaromen begleiten von zarten Teenoten und einheimischen Kräutern.

Taste

Gießen Sie etwas Absinth SEPTANTE7 in ein Glas. Lassen Sie sich Zeit. Langsam, Tropfen für Tropfen enthüllt es seine ganze Seele. Nachdem Sie ihn getrübt haben, lassen Sie ihn zu sich zurückkommen und bewundern Sie sein zartes Gewand. Geniessen Sie die großzügigen, freigesetzten, subtilen Aromen von Artemisia absinthium, Artemisia pontica, Zitronenmelisse, Ysop und Minze. Genießen Sie ihn mit eisgekühltem Wasser.

Finish

Zart im Gaumen, stark im Gehalt!

Willy Bovet Distillery “Absinth, das bedeutet für mich ein ganzes Leben”, sagt Willy Bovet. Und das ist auch ganz richtig, denn er brennt seit 1968 und ist des Öfteren “beinahe” ertappt worden. Das war ihm fast zuviel, und 2005 spielte er mit dem Gedanken, seiner Liebesgeschichte mit der Fee ein für alle Mal ein Ende zu setzen, akzeptierte dann aber doch die Herausforderung, welche die Legalisierung mit sich brachte. Es lohnt sich schon allein seine Brennerei zu besichtigen, um ihm zuzuhören, wenn er von den verrückten alten Zeiten erzählt. Mit strahlenden Augen spricht er von den grossen Augenblicken seiner leidenschaftlichen Beziehung zur grünen Fee. Und diese Liebe dauert an, er stellt jetzt mehrere Sorten Absinthe her. “La Tradition”, “Le Chat”, “Septante7”, “Nostalgie” und “Bole Dance”. Willy Bovet ist einer der wenigen, die selber seine Kräuter sammeln.