



## ABSINTHE SERAFINE

### Die Grüne Fee

Die Grüne Fee ist ein Absinth, der sorgfältig von Hand aus Pflanzen der Val-de-Travers hergestellt wird. Der Destillateur nutzt nur die traditionellen Brennmethoden und bezieht sich auf Rezepturen, die bis in die Belle Époque zurückreichen.

Serviervorschlag: 1 Teil Absinth 3-4 Teile eiskaltes Wasser - kein Zucker

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Klar

##### **Aroma**

Starke Melisse. Süß und doch kräftig. Frisch im Aroma.

##### **Taste**

Erst süßlich. Dann angenehm herbe Note. Trocken und nachhaltig kräftig im Abgang. Wermut und Anis kommen gleichermassen zur Entfaltung. Leicht betäubend auf der Zunge und im Gaumen.

##### **Finish**

Angenehm weiche Note, im Abgang recht stark. Enthält von Allem mehr und ist trotzdem weich und mild. Ohne den Starke typischen Kräutergeschmack. Ein klassischer „Bleu“ nach altem Rezept.

René Jeanjaquet Absinthe Hier riecht es schon früh morgens wunderbar nach Absinth. In der reinen Luft können sich die Aromen nämlich voll entwickeln, das hat René Jeanjaquet sehr richtig verstanden. Die Brennerei ist schwer zu finden, was uns an die Zeit der Schwarzbrennerei erinnert. Vermutlich aus alter Gewohnheit flüstert man noch bei der Arbeit. Früh morgens wird hier destilliert, wenn im Winter der Schnee unter den Schritten knirscht, im Sommer lange bevor die Sonne im Zenith steht und die Durstigen auf 23 eine Terrasse verlockt, um die „Blaue“ zu probieren. Dies ist eine echte Brennerei aus alten Zeiten