



GREEN VELVET LA BLEUE

VAL. 275 - Absinthe Originale

Green Velvet VAL. 275 - La Bleue ist so klar wie das reine Quellwasser, aus dem er hergestellt wird. Die handverlesenen Kräuter aus der Region verleihen ihm einen weichen Geschmack. Mild und dezent. Green Velvet VAL. 275 ist ideal für die Cocktailwelt. Gehalt an Thujon: < 5mg/l | Thujongehalt: < 5 mg/l

Tasting notes

Color

Kristallklar. Louche: Schnell und neblig wie ein leichter, heller Schleier

Aroma

Anis und Wermut, harmonisch eingebunden in den Geschmack von Süssholz mit einer leichten Note Zitronenmelisse.

Taste

Der angenehme Antrunk mit in Süssholz getauchtem Anis wird gefolgt von einem Hauch frischer Zitronenmelisse und einer sich entfaltenden Mischung aus Wermut und Sternanis. Sehr milde Anisnote

Finish

Mit der Frische der Zitronenmelisse als Hauptkomponente entsteht ein kurz gezogener und doch pikanter Abgang, der eine weiche Bitterkeit im Gaumen hinterlässt

Familie und Tradition seit 1898 Die Heimat des Absinthes ist ein grünes Tal im Schweizer Jura, das Val-de-Travers. In diesem nebligen Tal versteckt sich ein kleines Dorf namens Couvet, wo der Absinthe im 18. Jahrhundert entstand. Das Dorf wird umgeben von den mystischen Hügeln des Jura, die felsig aber voll von klaren Bächen und duftenden Kräutern sind. Diese einzigartige Landschaft ist die Heimat des Green Velvet - Absinthe Originale. Seit er erstmals hergestellt wurde, gibt es unzählige Gerüchte und Geheimnisse um die Herstellung von Absinthe. Unsere einzigartige Rezeptur wurde seit mehr als 100 Jahren von Generation zu Generation überliefert und bleibt ein gehütetes Geheimnis unserer Green Velvet Brennerei à la Maison Persoz. Die Mischung aus zwölf verschiedenen Zutaten und das Geheimnis der 100% natürlichen Farbgebung, die sich nur in der Nacht vollzieht, sind nur zwei Faktoren, die Green Velvet zu einem unvergesslichen Trinkgenuss machen. Green Velvet kombiniert die Düfte von Bergen, Felsen, Quellwasser und den Pflanzen des Kantons Jura. Genießen Green Velvet und damit die einzigartige Verbindung traditioneller Handwerkskunst mit moderner Trinkkultur