



## GREEN VELVET LA FÉE VERTE

### VAL.340 - Absinthe Originale

Der Green Velvet VAL. 340 La Fée Verte ist ein Verte der höchsten Klasse. Hergestellt im Geburtsort des Absinthe, basiert dieser auf einem Originalrezept von 1898. Mit Kräutern aus dem Juragebirge und Wasser aus dem Val-de-Travers verfügt dieser Absinthe über einen zugleich würzigen und reinen Geschmack. Der Färbungsprozess bei diesem Absinthe ist der Schlüssel zum Geheimnis des hervorragenden Geschmacks. Die verführerische Mischung aus leicht bitterem Wermut, Anis und süßem Fenchel macht den Green Velvet VAL.340 La Fée Verte zu einem Absinthe, der Ihnen einen unvergesslichen Trinkgenuss bereitet. Am besten ist dieser Absinthe auf die traditionelle Art und Weise zu geniessen, mit eiskaltem Quellwasser. Thujongehalt < 5 mg/l |

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Zart klares Lindengrün. Färbung 100% Natürlich. Louche: ein authentisch langsamer Aufbau, der überraschend in eine zart grüne Nebelwolke umschlägt.

##### **Aroma**

Wermut, Anis und Koriander mit fruchtigen Gewürzen gemischt.

##### **Taste**

Beginnt mit süßlich bitterem Wermut, gefolgt von einer kraftvollen Symbiose aus Anis und fruchtigen Kräutern aus dem mystischen Val-de-Travers. Mild Anis-note.

##### **Finish**

Eine würzige und zartbittere Verbindung, die einen doch sehr angenehm samtigen und süßen Geschmack 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.