



CHARTREUSE LA GENTIANE

Aperitif der Kartäuser

Was ist Chartreuse La Gentiane? Der leichteste Spirit der Kartäuserpatres — ein Enzian-Aperitif mit 22,7 % Volumen, der auf einem Rübengeist-Basis aufgebaut ist, der mit wildem Enzian aus den französischen Alpen infundiert und dann mit der geheimen Kräuterauswahl der Mönche assembliert wird. Zitrone und Grapefruitpith, getrocknete Kamille, weisser Pfeffer und ein Hauch von Anis durchziehen ein ausgewogenes bitter-süßes Profil. Das 1-Liter-Format signalisiert seinen Platz als Aperitivo-Grundnahrungsmittel statt gelegentlichen Luxus. **HERSTELLUNG:** Frankreich, Kartäuserpatres. Rübengeist-Basis. Wilder Alpen-Enzian-Infusion. Geheime Kräuterkomposition. Ohne künstliche Farbstoffe oder Aromen. 22,7 % Volumen | 1 L. **BEIM SERVIEREN:** Kalt über Eis für den unkomplizierten Aperitif servieren. Die Bitterkeit von Enzian und Grapefruitpith bleibt klar und erfrischend, wenn kalt, ohne dass Eisverdünnung ihn zu schnell weichmacht — ein grosser Würfel funktioniert besser als Crushed Ice. Für eine Cocktail-Anwendung fungiert La Gentiane als bitter-krautiger Bestandteil in einem White Negroni (Gin | La Gentiane | Antica Torino Bianco | Zitronenzeste) oder einer Last-Word-Variante (Gin | La Gentiane | Maraschino | frischer Limettensaft), wo sie grüne Chartreuse für einen leichteren, Enzian-betonten Ausdruck ersetzt.

Tasting notes

Color

Helles Goldgelb, klar und strahlend.

Aroma

Die Enzianwurzel prägt die Nase mit ihrer charakteristischen erdigen Bitterkeit, getragen von Zitronen- und Orangenschale, einem Hauch getrockneter Kamille sowie dezentem weissen Pfeffer im Hintergrund.

Taste

Die Enzianbitterkeit zeigt sich sofort, ohne den Gaumen zu überladen. Zitronen- und Pampelmusenschale liefert eine parallele Zitrusbitterkeit, während eine sanfte Honig- und Trockenblumensüsse das Ganze im Gleichgewicht hält.

Finish

Mittellanger Abgang, auf dem der Enzian anhält, getragen von einer leichten kräuterigen Wärme, die sich allmählich zurückzieht.

CHARTREUSE Die Kartäusermönche stellen seit 1605 Liköre in ihrem Kloster La Grande Chartreuse in der Isère her. Ausgehend vom Manuskript des Elixiers für ein langes Leben, das den Mönchen vom Herzog d'Estrées anvertraut wurde, entwickelten sie über die Jahrhunderte ein einzigartiges Sortiment an Kräuterlikören. Die heute in Aiguenoire angesiedelte Produktion verwendet über 130 Heil- und Aromapflanzen, deren genaue Zusammensetzung nur zwei Mönche kennen. La Gentiane, 1998 lanciert, ist die jüngste und leichteste Kreation des Hauses.