



## ABSINTHE BOHEME

### Die Grüne Fee

Cette absinthe La Fée Verte est fabriquée avec beaucoup de soin à partir de plantes locales du Val-de-Travers. La production est effectuée selon des méthodes traditionnelles ainsi que des recettes anciennes datant de la Belle Epoque.

Suggestion de présentation : 1 part d'absinthe 3-4 parts d'eau glacée - Avec du sucre

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Verte

##### **Aroma**

Au nez, des arômes frais de menthe suivis d'une touche d'amertume.

##### **Taste**

Dans un premier temps, il est agréablement doux, lisse et moelleux. Ces saveurs sont agréablement complétées par une finale de longue durée avec un goût de vermouth puissant.

##### **Finish**

Une absinthe comme avant la prohibition : une couleur verte intense, un goût d'absinthe fort et amer, puissant et extrêmement riche. Dégustez l'absinthe Bohème avec de l'eau glacée.

Fabriqué selon des méthodes de distillation traditionnelles et une recette ancienne remontant à la Belle Époque. Bohème a reçu une médaille d'or pour la meilleure absinthe aux Spirits Business Masters awards. Suggestion de service : 1 part d'absinthe 3-4 parts d'eau glacée - avec du sucre