FiGee
FINE GOODS



HR GIGER MUSEUM

Absinthe 20th Anniversary

Une édition spéciale de 999 bouteilles numérotées commémorant le 20ème anniversaire du Musée HR Giger situé à Gruyères. Cette édition rare est composée de dix plantes locales du Val-de-Travers, qui ont été soigneusement distillées par Absinthe La Valote Martin, selon des méthodes traditionnelles et d'anciennes recettes datant de la Belle Époque.

Tasting notes

Color

Clair

Aroma

Des saveurs évidentes de vermouth, d'anis, de fenouil et une variété passionnante de plantes aromatiques locales du Val-de-Travers.

Taste

Onctueux et frais, avec une longue finale. Les plantes utilisées sont la grande et la petite vermouth, l'anis, le fenouil, la menthe poivrée, l'hysope, le bois sucré, la mélisse et d'autres herbes secrètes. Versez 20 ml d'absinthe dans un verre. Ajoutez lentement 60 à 80 ml d'eau glacée avant de la boire.

Finish

Finale longue, interaction harmonieuse de fraîcheur et de légère suavité.

Swiss Craft Distillers L'absinthe H.R.Giger est distillée par Philippe Martin pour Swiss Craft Distillers et est composée d'ingrédients 100% naturels et principalement d'herbes du Val-de-Travers. Le secret de l'absinthe La Valote Martin, qui est fabriquée à la main à Boveresse, dans le Val-de-Travers (Suisse), réside dans l'amour du produit, de son histoire et de sa région.