

DRINKS.

Absinthe La Clandestine Blanche Intense 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700078
Alkoholgehalt	69%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Val-de-Travers
Abfüller	Distillerie Artemisia-Bugnon, Grand'Rue 8, 2108 Couvet, Suisse
Marke	La Clandestine
Typ	Absinth
Anwendung	vermengt mit 3 - 4 Esslöffeln Wasser
Degustationsnotiz	Am Gaumen intensive Aromen von Fenchel, Anis und Wermut.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus über zehn Zutaten destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Absinthe La Clandestine entstammt dem Geburtsort der Spirituose, dem Schweizer Val-de-Travers. Hier begann Claude-Alain Bugnon in den 90er Jahren damit, Absinth in der heimischen Stube zu brennen. Über verschiedene Wege schaffte er es sogar, seine Spirituose in die USA zu bringen, obwohl

es zu jener Zeit eigentlich noch verboten war, in der Schweiz Absinth herzustellen. 2005, als sich die Gesetzeslage änderte, legalisierte er schliesslich die Unternehmung, behielt jedoch den Namen "La Clandestine" ("Die Heimliche") bei, um seine Vorfahren zu ehren, die viele Jahrzehnte lang das Absinthverbot durch raffinierte Methoden umgangen hatten. Der klare Absinth in der blauen Flaschen wird unter der Verwendung von über zehn Pflanzenstoffen nach einem Rezept hergestellt, das Claude-Alain 2001 von einem Freund erhalten hatte - dieses stammt aus dem Jahre 1935 und geht auf Charlotte Vaucher zurück, die damals für ihren Absinth berüchtigt war. Der Blanche Intense hat einen höheren Alkoholgehalt und war bis 2022 als La Capricieuse bekannt. Ein paar Verfeinerungen an seiner Rezeptur haben zu seinem neuen Namen verholfen sowie dem etwas geringeren Alkoholgehalt seines Vorgängers, auf dessen Rezeptur der Blanche Intense basiert. Mit seiner Intensität erinnert er an die Zeiten vor Verbot von Absinth. Er sollte idealerweise mit drei bis vier Teilen Wasser gemischt werden.