DRINKS.

Larusée Blanche de Leon Absinth 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800109
Alkoholgehalt	55%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Fenin, Kanton Neuchâtel.
Abfüller	Distillerie Larusée & Boutique, Rue des Bons-Voisins 1, 2063 Fenin, Switzerland
Marke	Larusée
Typ	Absinth
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Edelweissaroma mit dezenter Anisnote sowie leichtem Heu- und Kastaniengeschmack
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Vermählung zwischen Absinth und Edelweiss, nach traditionellem Familienrezept gebrannt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Jean-Pierre Candaux übermittelte nicht nur das alte Familienrezept für die Destillation von Absinth an seinen Schwiegersohn Nicolas Nyfeler, sondern weckte in ihm gleichzeitig die Leidenschaft für das Brennen dieses Wermutschnapses, der schon in einer ähnlichen Form 600 vor Christus im Alten Ägypten getrunken wurde und Künstler wie Manet, Degas und Van Gogh inspirierte. Absinth, wie wir ihn heute kennen, wurde erstmals im späten 18. Jahrhundert im Val-de-Travers im Kanton Neuchâtel gebrannt und innerhalb weniger Jahre das bevorzugte Getränk der Pariser Oberschicht. Nach einem offiziellen Brennverbot, bei dem die Schweizer Regierung die Wermutfelder unterpflügen liess, wurde das Brennen von Absinth heimlich im Val-de-Travers weitergeführt. Seit 2005 ist das Destillieren von Wermutschnaps auch wieder in der Schweiz erlaubt. Der Larusée Blanche de Leon ist ein Vermählung zwischen Wermut und Edelweiss aus Sion in Valais, dem Schweizer Nationalsymbol. Dieser Absinth wird nur in den kältesten Tagen des Jahres nach einem Rezept des Grossvaters der Ehefrau von Jean-Pierre Candaux, Leon Duvanel, gebrannt, welches jahrzehntelang in einer Truhe unter dem Dach verborgen war.