

# DRINKS.

## Absinthe Green Velvet Val.275 La Bleu 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	AGVB0700
Alkoholgehalt	48%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Couvet Val-de-Travers, Jura
Abfüller	Onlygoodspitits GmbH, Binzstrasse 23, 8045 Zürich, Switzerland
Marke	Green Velvet
Typ	Absinth
Anwendung	Pur, mit Eiswasser, für Drinks und Cocktails die nach einer Anishaltigen Spirituose verlangen
Degustationsnotiz	In der Nase leicht malzig und mit leichten Kräuternoten, die sich nach Wasser- oder Eiszugabe in Grasduft verwandeln. Am Gaumen mit Wermut, Süssholz, Pfeffer und Zimt. Das lange Finish wird nach und nach erdiger.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Mazert und destilliert werden nur die hochwertigsten Kräuter.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Die Heimat des Absinths ist ein grünes Tal im Schweizer Jura, das Val-de-Travers. Verborgen in diesem nebelverhangenen Tal liegt ein kleines Dorf namens Couvet, in dem der Absinth im 18. Jahrhundert entstand. Das Dorf ist umgeben von den mystischen Hügeln des Jura, die steinig, aber voller klarer Quellen und aromatischen Kräutern sind. Diese einzigartige Landschaft ist die Heimat des Green Velvet - Absinthe Originale. In der Destillerie wird der Green Velvet nach traditionellem Verfahren und originalem Familienrezept aus dem Jahr 1898 gebrannt. Dafür werden die handgepflückten Botanicals zwölf Stunden lang im kalten Neutralalkohol mazeriert, um die Aromen zu schonen, und danach acht Stunden lang destilliert. Die Erfahrung, die langjährige Geschichte und das Val-de-Travers bilden die Grundlage für diesen Absinth.