DRINKS.

Absinthe Serafine 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705137
Alcool	53%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Val-de-Travers
Embouteilleur	Die Grüne Fee Absinthe Distribution, Rathausgasse 10, 4500 Solothurn, Switzerland
Marque	Die Grüne Fee
Type	Absinthe
Allergène	M
L'usage	2cl d'absinthe mélangée à 6cl d'eau glacée
Dégustation	Goût doux avec des notes sucrées, acidulées, fraîches et sèches, notamment de mélisse, d'anis et de vermouth.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Produite dans la distillerie Vy-Perroud à partir d'alcool, d'eau, d'absinthe, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié

Description

A première vue, le Val-de-Travers est une vallée romande discrète, mais très touristique. Quand on s'intéresse de plus près à l'histoire et aux particularités de cette vallée, nichée dans le canton de Neuchâtel, entre le lac de Neuchâtel et la frontière française, on se rend vite compte qu'elle est un bastion de l'absinthe à l'échelle européenne. Pour le plus grand plaisir de nombreuses distilleries traditionnelles qui ont longtemps dû travailler en catimini, l'absinthe est à nouveau légale depuis le début des années 2000. Sa production à petite échelle dans le Val-de-Travers tourne donc à plein régime. Depuis quelque temps déjà, la société "Die Grüne Fee Absinthe Distribution" promeut l'artisanat traditionnel en soutenant des maîtres-distillateurs exceptionnels et leurs produits.
L'absinthe Serafine provient de la distillerie de la Vy-Perroud, qui est dirigée par René Jeanjaquet. Le spiritueux est fabriqué à partir d'alcool, d'eau, de vermouth, d'anis, de fenouil et d'autres plantes aromatiques selon une ancienne recette de la Belle Époque, qui a précédé l'interdiction de l'absinthe dans toute l'Europe. L'absinthe a une teneur en alcool assez accessible de 54% et a un goût doux avec des notes sucrées et acidulées. La mélisse, le vermouth et l'anis sont tout aussi présents. Il est recommandé de servir l'absinthe Serafine sans sucre, car elle n'a ni les notes alcooliques fortes ni le goût herbacé prononcé des autres absinthes.