



## ABSINTHE SADE

### Die Grüne Fee

Absinthe Sade wird von dem Meisterdestillateur Rene Jean-Jacquet hergestellt, ein echter "Verte"-Absinthe, ausgewogen und kraftvoll. Dieser "Grüne Fee" wird sorgfältig von Hand aus heimischen Pflanzen des Val-de-Travers hergestellt, die ihm eine natürliche grüne Farbe und einen außergewöhnlichen Geschmack verleihen.

Serviervorschlag: 1 Teil Absinth 3-4 Teile eiskaltes Wasser - mit Zucker

### **Tasting notes**

#### **Color**

Grün

#### **Aroma**

Intensive Melisse. Frisch und würzig. Sehr vielfältig aber doch ausgewogen

#### **Taste**

Erst süß. Dann kräftig herb und warm. Äusserst gehaltvoll, satt und rund. Sehr komplex und dabei nicht zu schwer. Lang gezogener Abgang mit leichter Bitterkeit.

#### **Finish**

Ein starker Geschmack mit einer komplexen, aromatischen Palette charakterisieren den Sade. Ein Absinthe voller Harmonie und Stärke. Ein wahrer „Verte“ aus zwölf verschiedenen Kräutern, d. zur Beliebtheit dieses mythischen Getränks beiträgt.