

Absente 55 70 cl 55%

Absente Frankreich Provence 70 cl 55% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer französischer Absinth mit kräftigem Kräuterprofil, geprägt von Anis und Wermut, ergänzt durch frische Minznoten.

Servierempfehlung

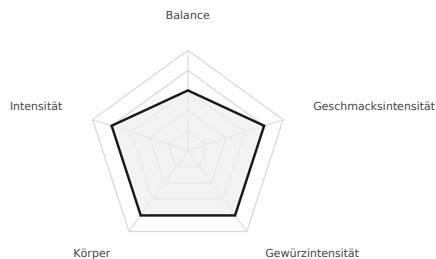
Traditionell mit kaltem Wasser verdünnt und optional mit Zucker genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder als Aperitif vor dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für klassische Cocktails wie den Sazerac.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Hell
Farbton	Farblos

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade
-------------------	--------------------------

Servieren

Verdünnung	Mit Wasser
Methode	Mit Wasser, Im Cocktail
Genussrolle	Aperitif, Cocktailbasis
Serviertemperatur	Gekühlt

Aromatik

Kräuter	Wermut, Minze
Gewürze	Sternanis

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Präsent
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Leicht süßlich
Textur	Weich, Ölig

Abgang

Charakter	Kräuterbetont, Süßlich, Bitter
Länge	Lang

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Verarbeitung	Mazeration, Redestillation mit Botanicals, Süßung

Reifung

Reifungsstatus	Ungereift
----------------	------------------

Stil und Charakter

Stil	Kräuterbetont, Frisch, Süßlich, Würzig
------	---

