

La Clandestine Blanche 20 cl 53%

La Clandestine Schweiz Val-de-Travers 20 cl 53% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer Schweizer Blanche-Absinthe, handgefertigt nach einem Rezept von 1935, mit frischem, minzigem Aroma und harmonisch kräftigem Geschmack.

Servierempfehlung

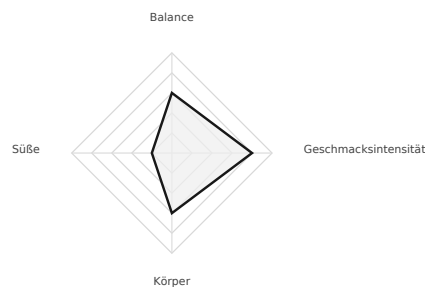
Pur bei Zimmertemperatur oder mit kaltem Wasser verdünnt genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder traditionelle Absinthe-Rituale.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Blass
Farbton	Farblos

Begleitung

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

Servieren

Verdünnung	Mit Wasser
Glas	Tulpenförmiges Glas
Methode	Mit Wasser
Genussrolle	Aperitif, Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Aromatik

Kräuter	Minze, Fenchel, Wermut
Gewürze	Anis

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Trocken
Textur	Weich

Abgang

Charakter	Kräuterbetont, Bitter, Weich
-----------	-------------------------------------

Herstellung

Abfüllung	Naturfarbe
Verarbeitung	Mazeration, Redestillation mit Botanicals
Brennblasentyp	Pot Still

Reifung

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

Stil und Charakter

Stil	Harmonisch, Kräuterbetont, Frisch
------	--