

Absinthe Boheme 70 cl 68%

Absinthe Boheme Schweiz Val-de-Travers 70 cl 68% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein traditioneller Absinthe mit kräftiger Grünfärbung und intensivem Wermutgeschmack, hergestellt von Claude-Alain Bugnon.

Servierempfehlung

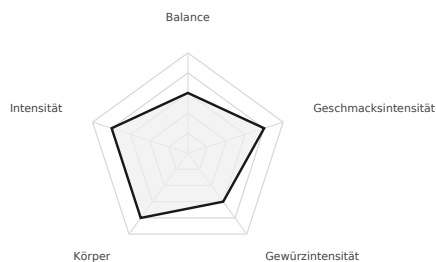
Pur bei Zimmertemperatur oder mit kaltem Wasser verdünnt genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder als Digestif nach einer Mahlzeit.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder traditionelle Absinthe-Rituale.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Kräuter	Wermut, Minze	Charakter	Kräuterbetont, Weich, Süßlich	Reifungsstatus	Ungereift
Farbintensität	Tief	Gewürze	Anis	Länge	Mittel		
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Honig				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade	Antrunk	Kraftvoll	Verarbeitung	Mazeration, Redestillation mit Botanicals	Grundrohstoff	Kräuter
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Kräuterbetont, Kraftvoll, Frisch, Harmonisch, Elegant	Verdünnung	Mit Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Mit Wasser	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich		