

La Fée Blanche Absinthe 70 cl 53%

La Fée Frankreich Rhône-Alpes 70 cl 53% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer weißer Absinthe mit betonten Anis- und Kräuternoten, inspiriert von traditionellen Schweizer Rezepturen.

Servierempfehlung

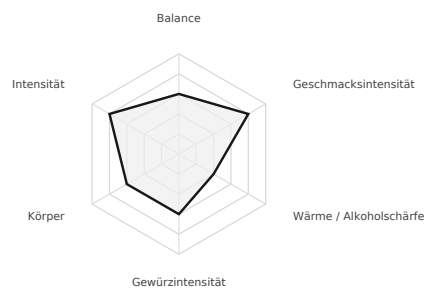
Pur mit 2-4 Teilen eiskaltem Wasser verdünnen; Zucker ist optional.

Passt zu

Passt zu gerösteten Mandeln, gesalzenen Nüssen oder feinen herzhaften Snacks.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Zutat in klassischen und modernen Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Blass
Farbton	Farblos

Aromatik

Florale Noten	Weiße Blüten
Kräuter	Wermut, Fenchel, Kräuter
Gewürze	Anis, Koriandersamen

Abgang

Charakter	Kräuterbetont, Süßlich, Weich
Länge	Lang

Reifung

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

Begleitung

Speisenbegleitung	Nüsse
-------------------	--------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Anzahl Destillationen	Mehrfach destilliert
Verarbeitung	Redestillation mit Botanicals
Brennblasentyp	Pot Still

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Kräuterbetont, Harmonisch, Frisch, Mild
------	---

Servieren		Struktur	
Verdünnung	Mit Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Methode	Mit Wasser, Im Cocktail	Balance	Ausgewogen
Genussrolle	Aperitif, Cocktailbasis	Körper	Mittel
Serviertemperatur	Gekühlt	Intensität	Intensiv
		Süße	Leicht süßlich
		Textur	Weich, Cremig