

La Fée X•S Suisse 70 cl 53%

La Fée Schweiz Val-de-Travers 70 cl 53% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein handgefertigter Schweizer Absinthe aus Couvet im Val-de-Travers, hergestellt auf Weinbasis mit lokal angebautem Wermut, Anis und Fenchel.

Servierempfehlung

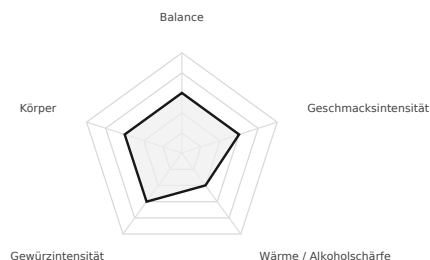
Langsam 3-4 Teile eiskaltes Wasser hinzufügen, bis eine milchige Trübung entsteht; traditionell ohne Zucker genießen.

Passt zu

Passt zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder als Aperitif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder klassische Absinthe-Rituale.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Blass
Farbton	Farblos

Begleitung

Speisenbegleitung	Meeresfrüchte
-------------------	----------------------

Stil und Charakter

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

Aromatik

Kräuter	Wermut, Fenchel
Gewürze	Anis

Gaumen

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

Servieren

Verdünnung	Mit Wasser
Methode	Pur, Mit Wasser
Genussrolle	Aperitif, Purgeness
Serviertemperatur	Gekühlt

Abgang

Charakter	Kräuterbetont, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Herstellung

Verarbeitung	Mazeration
--------------	-------------------

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Leicht süßlich
Textur	Weich, Seidig

Reifung

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

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Wein, Kräuter, Gewürze
---------------	-------------------------------