





Absinthe Kuebler

Kategorie Aperitif & Bitter

Land Schweiz

Region

Produzent Kuebler

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 50 cl

Jahrgang

Artikelnummer 3495



Vinifikation / Ausbau

"Kübler Absinthe" wird nach dem alten Familienrezept in bester Tradition aus Wermut (Grande Absinthe), einer speziellen Mischung würziger Kräuter und reinstem Alkohol destilliert. Um den einmaligen Geschmack zu gewährleisten, wird ausschliesslich Wermutkraut aus dem Val-de-Travers verwendet. "Kübler Absinthe" entfaltet seinen subtilen Geschmack und die charakteristische Trübung am besten im Verhältnis 1:5 mit frischem Wasser verdünnt. Yves Kübler bürgt persönlich für die Qualität der verarbeiteten Rohstoffe, die alle von höchster Qualität und natürlichen Ursprungs sind.

Charakter

Zu Beginn der Kommerzialisierung anfangs des 18. Jahrhunderts war Absinth ursprünglich von grüner Farbe und wurde deshalb die "Grüne Fee", französisch "la fée verte", genannt. Sie gilt als Mutter aller Absinthe, die später im 19. Jahrhundert vor allem in der Schweiz als "blanche" oder klarer Absinth historisch einmalig an Popularität gewonnen und das jahrhundertealte Verbot (1910-2005) im Untergrund als Clandestine wirtschaftlich überstanden hat.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen