



Pere Kermann's Absints

Vēsturiski Absints tika uzskatīts par ļoti bīstamu dzērienu, un dažās valstīs tas vēl joprojām ir aizliegts. Daudzi mākslinieki, tādi kā Monē, Degas, Pikaso, ir attēlojuši absintu savos darbos. Savulaik daudzi ticēja tam, ka Absintā dzīvo "gars", un tas atbrīvojas, kad pudele tiek atvērta...

Tilpums

Abyesse Absints - 0.7 L

Bottle volume

Quantity

PERE KERMANN Absints ir aromātisks, sauss un ļoti alkoholisks garšaugu dzēriens. Tas satur anīsu, vērmeles augu, kā arī dažādus citus aromatizējošus komponentus.

Sastāvdaļas tiek noturētas spirtā 8-10 dienas un tad destilētas, kā rezultātā izveidojas šis lieliskais, smaragdzaļais dzēriens.

Krāsa: smaragdzaļa

Aromāts: anīsa un zāļu aromāts

Garša: spēcīga anīsa un vērmeļu garša

Klasiskā absinta pagatavošanas metode:

Iemērkot tējkaroti brūnā cukura šķīdumā, piešķilt uguni un dedzināt, kamēr cukurs sāk karamelizēties. Tad cukura sīrupu ielej glāzē ar Abyesse absintu. Dzērienam var pievienot ūdeni attiecībā 1:1, lai dzēriens būtu vēsāks un atspirdzinošāks.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Absints
ALKOHOLA SATURS	60,0 %
KORĶIS	Skrūvējams korķis
VALSTS	Francija
IENĀKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Slaur Chauvet SAS