

LA FÉE ABSINT

Produkt: La Fee Absinthe Parisienne /
Blanche

Typ: Absint

Ursprung: Frankrike

Alkoholhalt: 68% / 53 %

Förpackning: 70 cl

Grand Sazerac

- 20 ml La Fée Parisienne
- 30 ml Grand Marnier
- 30 ml Corner Creek Bourbon
- 2 dash Angostura Bitters
- 3 dash Peychaud's Bitters



Häll La Fée Absint i ett isfyllt rocksglas och toppa med vatten. Låt blandningen vara i glaset.

Skaka Resterande ingredienser med is.

Häll ut absintblandningen som nu har skapat en hinna av absint i glaset. Sila upp den skakade blandningen och servera utan is.

Vi har valt att arbeta med La Fée's två olika absint varianter: Blanche och Parisienne

Originalet, La Fée Absinthe Parisienne är en traditionell fransk absinthe som destilleras på Cherry Rocher distillery där man använder Grand Wormwood (Artemisia absinthium) (malört) och andra högklassiga örter. La Fée Parisienne var den första traditionella absinten att destilleras i Frankrike sedan 1915 då absintförbudet hävdades i Frankrike. Musée de l'Absinthe, Auvers-sur-Oise, förespråkar La Fee absint och varje destillation är personligen godkänd av den renommerade absintexperten Marie-Claude Delahaye.

Parisienne destilleras till 68% i enlighet med de klassiska franska absintrecepten från 1800-talet.

Den klassiska vita absinten La Fée Absinthe Blanche är en klar absint, med mindre anis än Parisienne. Blanche är en stil av absint som ofta framställdes olagligt under absintförbudet eftersom klar sprit var svårare att förknippa med absint. La Fee Absinthe Blanche destilleras med 11 örter och kryddor som alla används i de äldre recepten av absint.



La Fée Parisienne

R&M direkt: LFP001

ca: 499 SEK

La Fée Blanche

R&M direkt: LFB001

ca: 499 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM