

Matter Spirits

Kallnacher Absinthe

Typ	Anis
Herkunft / Region	Schweiz
Produzent / Abfüller	Matter-Luginbühl AG
Alkoholgehalt	55 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	105-ch-03350

Bemerkungen

Der Firmengründer Ernst Luginbühl-Bögli war unter anderem ein passionierter Viehzüchter und pflegte seinerzeit Handelsbeziehungen mit Viehhändlern aus dem Val-de-Travers. In den Vierzigerjahren erwarb er bei einem Tauschhandel - gegen eine prämierte Simmentaler Kuh - eine alte Rezeptur aus dem Val-de-Travers. Diese war jedoch in Vergessenheit geraten und wurde erst vor ein paar Jahren wieder in alten Unterlagen gefunden. Dieses Rezept ist die Grundlage für unseren bekömmlichen Kallnacher Absinth, welcher wie damals im Val-de-Travers üblich, über einen alten Brennhafen, in einem Brennvorgang, langsam destilliert wird. Wir verwenden Brennhäfen aus den Zwanziger Jahren, die so modifiziert wurden, dass sie auf dem aktuellen Stand der Technik sind.

Degustationsnotizen

Der Absinthe ist sehr schön ausbalanciert und tendiert leicht in Richtung Melisse. Der Geruch ist weich und eröffnet ein reichhaltiges Kräuteraroma. Im Mund ist er frisch wie ein La Bleue sein sollte und der Nachgeschmack ist lang und sehr schön würzig. Unter vielen La Bleues, sticht dieser wirklich heraus.